ХОЗЯИНЪ
и
ХОЗЯЙКА,
или
ДОЛЖНОСТИ
ГОСПОДИНА и ГОСПОЖИ
Во всѣхъ видахъ и всѣхъ частяхъ, до домоводства относящихся.

Сочиненїе
ВЪ СИСТЕМАТИЧЕСКОМЪ ПОРЯДКѢ
и XII Частяхъ,
а
каждая часть въ двухъ отдѣленіяхъ
СОСТОЯЩЕЕ,

Христїяна Фридриха Гермесгаузена,
Проповѣдника Шлалахскаго и члена Экономическаго Лейбцигскаго Общества.

С Нѣмецкаго языка переведено
Василїемъ Левшинымъ.

ЧАСТЬ VII.

Отдѣленїе 2.

МОСКВА,
ВЪ Университетской Типографїи у Н. Новикова.
1789.

ОДОБРЕНІЕ.

По приказанію Императорскаго Московскаго Университета Господъ Кураторовъ я читалъ книгу подъ заглавіемъ: Хозяйки и Хозяина Часть VII, и не нашелъ въ ней ничего противнаго наставленію, данному мнѣ о разсматриваніи печатаемыхъ въ Университетской Типографіи книгъ; почему оная и напечатана быть можетъ. — Коллежскій Совѣтникъ, Краснорѣчія Профессоръ и Цензоръ печатаемыхъ въ Университетской Типографіи книгъ,

АНТОНЪ БАРСОВЪ.

ХОЗЯЙКА,

СОСТАВЛЯЮЩАЯ

ВТОРУЮ ПОЛОВИНУ СЕГО СОЧИНЕНІЯ И ВТОРЫЯ ШЕСТЬ ЧАСТЕЙ ЗАНИМАЮЩАЯ.

ЧАСТЬ СЕДЬМАЯ.

Отдѣленіе второе.

ХОЗЯЙКА.

Упражненія Хозяйки въ поварнѣ особы средняго состоянія.

ВВЕДЕНІЕ.

Въ поварнѣ особъ средняго состоянія находятся многоразличныя вещества, кои разными образами въ пищу пріуготовляются; образъ же пріуготовленія оныхъ большею частью весьма различествуетъ отъ того, каковый бываетъ въ поварнѣ простолюдиновъ; но также во многихъ частяхъ не сходно оное и съ тѣмъ, каковое введено въ поварняхъ большаго свѣта: почему Хозяйка въ поварнѣ средняго состоянія людей должна разумѣть приличный оной родъ поваренняго искусства; дабы, естьли позволится такъ сказать, могла въ поварнѣ своей какъ подлаго избѣгнуть, такъ и подражанія вельможамъ въ большей части образа ихъ кушанья удержаться.

Человѣкъ средняго состоянія не надлежитъ въ число подлаго народа; а потому не долженъ онъ какъ въ поведеніи своемъ, такъ и въ поварнѣ быть подлъ. Прилично ему, чтобъ ѣлъ онъ нѣсколько получше, и больше ставилъ на столъ

свой блюдъ, нежели простолюдинъ; развѣ только будутъ принуждать его къ противному не столько скупость, какъ многія иныя обстоятельства.

Когда же особѣ средняго состоянія не прилично вести себя въ поварнѣ своей нищенски: то съ другой стороны обстоятельства его стяжанія должны законъ положить ко избѣжанію великихъ въ поварнѣ и на столѣ издержекъ; не надлежитъ ему въ кушаньѣ и пойлѣ преступать своего состоянія.

Гордость не рѣдко беретъ столькожъ великое участіе, какъ и лакомство въ томъ случаѣ, когда люди, внѣшнимъ своимъ состояніемъ и стяжаніемъ только къ средней статьѣ людей въ свѣтѣ назначенные, содержатъ великолѣпный столъ, и подобныхъ себѣ въ ономъ превышаютъ. Суетность то будетъ, когда воображать, что можно столомъ своимъ съ вельможами поравняться и величія ихъ достигнуть; одни только великія свойства души и сердца должны величіе производить и оказывать: но изнѣжить вкусъ вельможескими пищами и для того презирать свойственныя человѣку средняго состоянія значитъ неумѣренность или роскошь, за которыя обыкновенно мы платимъ очень дорого; иной начавъ съ молодости жить великимъ господиномъ, въ совершенныхъ лѣтахъ оканчиваетъ жизнь таковую совершеннымъ своимъ раззореніемъ.

Со-

Софонія, родясь въ низкомъ состояніи, вышла за человѣка, коего умѣренные доходы отнюдь не позволяли выступить поварнею своею изъ за-предѣловъ средняго состоянія, но она имѣла столько суетности, чтобъ выставить себя изъ заравныхъ себѣ, имѣть столъ, какъ бы знатная госпожа, и тѣмъ предъ многими подобными себѣ блистать. *Прискиллъ*, супругъ ея, былъ довольно сговорчивъ, согласиться принять повара, которой прежде служилъ въ поварнѣ нѣкотораго Принца; она тѣмъ удобнѣе склонила мужа своего согласиться на это, что сказывала, будто бы съ тѣмъ намѣреніемъ принимаетъ повара сего, чтобъ научиться у него поваренному, и потомъ бы съ помощію поварихи или дѣвки самой стряпать въ поварнѣ. Искусство повара изнѣжило вкусъ *Прискилловъ* столько, что сдѣлался онъ совершеннымъ лакомкою; кромѣ великаго расходу мясамъ и птицамъ, видали на столѣ его ежедневно три или четыре рода пирожнаго и лучшихъ пастетовъ; еженедѣльно бывалъ у него великой пиръ, и тогда нашъ мнимый богачь оказывался со всемъ своимъ великолѣпіемъ. *Софонія* восхищалась похвалами гостей своихъ, когда говорили, что пастеты ея не подражаемы; на пирахъ же у ней бывали пастеты сіи розные на образецъ Англинскій, Французскій и Италіанскій, дабы каждаго языку предоставить выборъ услаждать-

ждаться тѣмъ или инымъ иностраннымъ вкусомъ по желанїю; но долго ли могла продолжиться таковая глупость? Нынѣ *Прискиллъ* принужденъ голодъ свой утолять рѣшетнымъ хлѣбомъ и простою яишницею.

Въ поварнѣ дворянской должно держаться такъ сказать средняго пути, и чтобъ не было ни излишества, ни недостатка; почему рѣдкїе и притомъ дорогїе съѣстные припасы должны быть изъ оной отрѣшены; но хотя бы изрѣдка и случились вмѣнять оные за диковинку, не взирая на то, что у вельможъ не считаютъ оныхъ за рѣдкость: дворянину должно держаться *обыкновенныхъ пищъ*, т. е. *прїуготовляемыхъ изъ домашнихъ припасовъ*. Я говорю сїе не въ томъ намѣренїи, чтобъ не имѣлъ на столѣ своемъ пастетовъ или пирожнаго; нѣтъ! но чтобъ только не составляли оные ежедневной пищи, а появлялись бы на столѣ его изрѣдка, или въ дни праздничные; *простыя* же *пищи* были бы у него ежедневныя, или большею частью.

Не довольно еще, чтобъ человѣкъ средняго состоянїя довольствовался въ поварнѣ своей домашними припасами, и готовить изъ нихъ должно такъ, чтобъ оные удерживали *свой первый естественно добрый вкусъ*; на примѣръ говядина имѣетъ свой естественный вкусъ, когда сварена будетъ съ солью и нѣсколькими

ко-

корешками инбирю; мясо это можно узнать, хотя бы вкушалъ я оное въ потьмахъ, даже какимъ бы образомъ оное приготовлено ни было: но когда многими приправами, или такъ называемыми пряными взварами, перьвоначальный вкусъ говядины заглушенъ будетъ, тогда въ темнотѣ не льзя сказать, что ѣшь, говядину ли, телятину ли, баранину или лосину; въ этомъ случаѣ естественный вкусъ говядины совсѣмъ будетъ утраченъ.

Съ рыбою равное обстоятельство; когда бы кто ѣлъ въ потьмахъ рыбу, и спросили у него, что онъ ѣстъ; можетъ онъ тотчасъ отвѣчать: это щука, угорь, карпъ, форель, и проч. естьли будетъ не въ состоянiи сего сдѣлать, то уже перьвоначальнаго естественнаго вкусу въ рыбѣ не находится.

Не давно случилось мнѣ быть за столомъ, за которымъ между многими блюдами поставлены были и разнаго рода рыбы. На вопросъ кравчаго, какой рыбы я хочу, попросилъ я большой щуки, облитой Голландскимъ соусомъ; я началъ ѣсть, не обращая вниманiя на мою тарелку, ибо съ противосидящимъ гостемъ углубился я въ важные разговоры, но въ послѣдствiи не ощутилъ я настоящаго вкусу щучины, и нашелъ, что щука сiя была начиненная или набитая фаршемъ; я сдалъ тарелку, и попросилъ угря, и оной также былъ начиненный, а потому

и оставилъ я тарелку мою, какъ мнѣ подали. Многїе изъ сидѣвшихъ за столомъ ѣли со вкусомъ рыбъ сихъ, и сказывали мнѣ: при Дворахъ такого-то и такого-то Принца приготовляютъ рыбу таковымъ образомъ. Я отвѣчалъ имъ: что, когда бы былъ я Принцъ, можетъ быть ѣлъ бы рыбу, таковымъ образомъ приготовленную, но какъ человѣкъ средней статьи сдѣлалъ привычку къ перьвоначальному вкусу каждой пищи; между тѣмъ я отнюдъ не составляю браковщика пищамъ, и естьли бы за столомъ не было, кромѣ начиненныхъ фаршемъ рыбъ, наѣлся бы оныхъ до сыта.

Съ густыми пищами въ поварняхъ вельможескихъ поступаютъ большею частью таковымъ же образомъ, такъ что не остается слѣдовъ ихъ естественнаго вкусу; на примѣръ, кислая капуста съ коринкою, корицею и Борсдорфскими яблоками отнюдъ не имѣетъ своего вкусу; выходитъ изъ ней совсѣмъ сладкая потрава; естьли бы кто ѣлъ съ блюда сего въ потьмахъ, легко бы подумать могъ, что ѣстъ развареныя яблоки, или что нибудь подобное тому. Пристойнѣйшимъ прїуготовленїемъ считаю я въ одной Графской поварнѣ, гдѣ кислую капусту отваривають съ рейнскимъ виномъ безъ всякой иной подмѣси; оное естественный вкусъ капусты сдобриваетъ, но не заглушаетъ.

Мо-

Можно теперь разумѣть, что значитъ перьвоначальный естественный вкусъ пищи, и что оный въ поварнѣ людей средняго состоянія сколько возможно удерживать должно; къ тому совокупляется *простота* пищи, требующая, чтобъ составленіе многоразличностей въ одномъ блюдѣ оставить единственно поварнямъ большаго свѣта; между тѣмъ не есть мое намѣреніе, чтобъ, на примѣръ, говядину варить въ одной только водѣ съ солью. Нѣтъ! мясо это и другихъ родовъ можно варить со пшеномъ сарацинскимъ, перловыми крупами, съ хрѣномъ, изюмомъ и прочимъ, смотрѣвъ лишъ того, чтобъ многоразличностей въ одномъ блюдѣ избѣгнуть.

Дабы сіе понятіе быть могло, опишу я одно кушанье, которое въ поварьняхъ знатныхъ домовъ *поттгу* называютъ: взять кусокъ говядины съ реберъ, къ томужъ нѣсколько свиныхъ ногъ и ужей, и баранью грудинку, на части разрубленную; (каждый родъ мяса должно сварить особливо) тогда кочанъ бѣлой или Савойской капусты разрѣзать на четверо, поварить не много въ водѣ съ солью, вынувъ изъ воды капусту выжать начисто, и когда остынетъ, каждую четвертину обмотать ниткою, обвалять въ мукѣ, и со всѣхъ сторонъ въ маслѣ коровьемъ до красна поджарить; притомъ моркови нарѣзавъ продолговатыми кусо-

сочками, почти до половины уварить въ водѣ; далѣе, свиныя ноги разрубить пополамъ вдоль, свиныя же уши изрѣзать въ мѣлкїе кусочки: все это складть въ горшокъ, говядину въ срединѣ, а прочее мясо съ поваренными растѣнїями и свѣжими калбасами (сосисками) порядочно укласть вокругъ оной, поджарить не много пшеничной муки еще, чтобъ изжелта покраснѣла, и съ прибавкою малой доли толченой гвоздики мушкатнаго цвѣту, соли и добраго бульїону (отваръ густой изъ мяса) положить туда же, горшокъ накрыть, и дать упрѣть въ печѣ; выкладывая на блюдо все порядкомъ укласть около говядины, калбасу въ куски разрѣзавъ также или сверьху: соусъ же, чтобъ не имѣлъ крошекъ, процѣдивъ взлить послѣ, и такъ отпускать на столъ сїе очень уважаемое блюдо.

Теперь изъ описанїя прїуготовленїя онаго видимо, сколько многоразличностей въ одномъ блюдѣ: 1) говядина, 2) свиныя ноги и уши, 3) баранина, 4) калбаса, 5) бѣлая или Савойская капуста, 6) морковь; потомъ сколько труда въ прїуготовленїи; больше простоты въ кушаньѣ облегчаетъ притомъ и трудъ поваренный, о чемъ каждой Хозяйкѣ очень нужно стараться, дабы имѣла она время быть не токмо стряпающею или надзирающею въ поварнѣ, но и надзирательницею за своими дѣтьми, челядинцами и различными дѣлами внутри и внѣ своихъ покоевъ.

Ко-

Когда же простота въ поварнѣ людей средняго состоянія ищется и нравится, не должна Хозяйка впадать въ смежную простотѣ этой погрѣшность, пищу готовить въ нѣкоторомъ единообразіи, и на оную такъ сказать надѣвать всегда одно и то же платье; чрезъ сіе окажетъ она въ себѣ недостатокъ прилѣжанія или искусства: скупостью я не могу назвать того, ибо перемѣна въ образѣ приготовленія одной пищи большею частью не требуетъ великихъ издержекъ.

Нѣкоторые жалуются, что та или иная пища пріѣлась имъ такъ, что опротивѣла; основаніе сему обыкновенно находится въ поступкѣ Хозяйки, которая не разумѣетъ, или по своенравію не хочетъ избѣгать единообразія въ приготовленіи пищи.

Положимъ, чтобы ѣсть въ теченіи цѣлой четверти года еженедѣльно два или три раза телятину, всегда со пшеномъ срацинскимъ вареную; что почувствуютъ тогда многіе? то, что единообразность пищи этой прискучитъ, пріѣстся, и пожелаютъ они охотнѣе довольствоваться однимъ хлѣбомъ съ масломъ: равное обстоятельство со многими иными пищами; единообразіе оныхъ въ приготовленіи можетъ произвести худыя слѣдствія въ тѣхъ особахъ, коихъ состояніе позволяетъ, чтобъ были онѣ единообразіемъ пріуготовленія пощажены.

Пред-

Предлежащее наставленіе въ поваренной наукѣ относится лишь къ тому, чтобъ Хозяйка самаго низкаго и самаго высокаго въ поварнѣ своей избѣгала.

Почему найдетъ она наставленіе: 1) приготовлять *простыя* или *домашнія пищи*; 2) какъ каждую пищу приготовить *вкусно*; 3) *простота* въ пріуготовленіи должна быть предпочитаема многообразной сложности въ одномъ блюдѣ; 4) по самому сему должна она *труднаго* приготовленія пищи отвергать, оставляя оныя поварнямъ большаго свѣту; 5) но чтобъ по склонности къ простотѣ не впадала она въ погрѣшность *единообразнаго* пріуготовленія, которое бываетъ слѣдствіемъ скупости, лѣни, а большею частью недостатка въ наставленіи.

Хозяйкамъ, коихъ воспитаніе съ молодости пренебрежено, сіе наставленіе къ упражненіямъ ея въ поварнѣ чаятельно противно не будетъ; ибо большая часть напечатанныхъ поваренныхъ книгъ для людей средняго состоянія не совсѣмъ удобна.

Многія Хозяйки старались изъ таковыхъ книгъ научиться, однакожъ впадали чрезъ оныя на распутія; онѣ приводимы были на образъ пріуготовленія пищъ для состоянія ихъ дороговатой и трудной; онѣ примѣтили погрѣшность, и старались изъ того устроить систему средственную, однакожъ имъ не удалось попасть

пасть на сїю средину, а произвели онѣ такъ сказать лишъ уродливыя пищи на столѣ.

Я охотно остерегаюсь предлагать навычнымъ Хозяйкамъ ученїе и предписанїе; должно также признаться, что въ нѣкоторыхъ хорошихъ домахъ средственнаго состоянїя употребительны очень добрыя отступленїя отъ находящагося въ семъ сочиненїи поваренннаго образца. Я не съ тѣмъ началъ, чтобъ показать все и каждаго рода поваренное искусство, я описываю только самыя простыя; оными разсуждающая Хозяйка должна удовольствоваться, а о недостающемъ сама помыслить и дополнить.

Поелику въ добрыхъ домахъ средняго состоянїя естественность въ образѣ пищи сколько возможно нравится и удерживается: радуюсь я, что мы (Нѣмцы) отъ предковъ нашихъ въ поварнѣ не слишкомъ отступили. Въ молодости моей зналъ я старыхъ почтенныхъ женщинъ, кои мнѣ сказывали, что слыхали онѣ отъ своихъ матерей и бабушекъ, что описываемый мною теперь поваренный способъ былъ употребителенъ еще при ихъ предкахъ: сїе и не могло быть инако; простота и естественность связаны между собою крѣпкими узами; натура всегда пребываетъ самой себѣ равна, а въ поварнѣ средняго состоянїя приближаются сколько возможно къ простотѣ.

О поварнѣ простонародной въ изобильныхъ мѣстахъ не льзя утверждать, чтобъ осталась оная безъ перемѣны противъ того, какова была лѣтъ за тридцать или за сорокъ предъ симъ; оная можетъ быть еще не при концѣ своей перемѣны; поелику не видимъ мы еще конца недостатка въ служителяхъ, а преодолѣнія роскоши въ служителяхъ чрезъ Христіянское воспитаніе такъ скоро ожидать не можно, когда мы уже единожды слишкомъ отъ того уклонились, полицейскія же распоряженія хотя всюду испытываны, но оказались недостаточны.

Не утверждаю я также о поварнѣ средняго состоянія людей, чтобъ со времени нашихъ предковъ не вскользнули пространныя искусно приготовленія въ оную; находятся слѣды того; произошло же сіе, какъ мнѣ кажется, отъ того, что въ домахъ средняго состоянія употребляли на пирахъ свадебныхъ, крестинныхъ и при другихъ случаяхъ поварню знатныхъ господъ. Хозяйки при этомъ случаѣ отъ поваровъ нѣчто заняли, и тѣмъ больше, когда супругъ то или другое кушанье похвалилъ, и на введеніе онаго съ супругою своею согласился, или по крайней мѣрѣ тому не противорѣчилъ: но вообще полагая въ поварняхъ средняго состоянія людей, находимъ мы еще большею частью старину; когда же роскошь и расточительность безъ подражанія роду пріуготовле-

вле-

ленія пищъ, въ поварнѣ вельможъ нравится: довольно можетъ быть и того, какъ-то дѣйствительно происходитъ, чтобъ количествомъ поставляемыхъ на столъ блюдъ простыхъ пищъ, такъ и состояніемъ оныхъ, какъ-то бываетъ одно другаго дороже, отличаться.

Не должно же наконецъ помышлять, чтобъ показанный въ этомъ сочиненіи способъ пріуготовленія пищъ могъ быть господствующимъ во всей Нѣмецкой землѣ; мнѣ не случилось быть въ верьхней Нѣмецкой землѣ, и узнать, какъ тамъ ѣдятъ, чтобъ по собственному заключенію опредѣлить могъ о сходствѣ или различіи въ томъ: я полагаю, что должно быть великому несходству въ этомъ въ верьхней и низовой Нѣмецкой землѣ, ибо въ томъ обнадеживали меня случавшіеся за обѣдомъ у насъ жители верьхней Нѣмецкой земли. Что надлежитъ до верьхней и нижней Саксонскихъ округъ, можно съ большею благонадежностію о сходствѣ въ нихъ къ описываемому здѣсь поваренному пригртовленію утвердить; потому что я во многихъ и знаменитѣйшихъ провинціяхъ оныхъ округъ самъ бывалъ и тамъ ѣдалъ: однакожъ нашелъ я, что во образѣ пріуготовленія рыбъ главнѣйшее въ сихъ провинціяхъ находится несходство. Хозяйки, обитающія близъ изобилующихъ рыбою рѣкъ и озеръ, или въ таковыхъ мѣстахъ воспитанныя, умѣютъ мастерски варить

различнаго рода рыбы вкуснѣйшимъ образомъ; отъ того происходитъ, что въ мѣстахъ, не столько рыбныхъ, готовятъ рыбу не столько вкусно; напротивъ изъ оныхъ къ намъ прїѣзжающїе гости находятъ прїуготовленїе рыбъ всегда вкуснѣе.

Напослѣдокъ должно мнѣ моихъ Читателей или Читательницъ просить не считать сочинителя сей книги за таковаго, который бы занимался въ поварнѣ дѣлами, до Хозяйки относящимися. На языкѣ, въ нижней Нѣмецкой землѣ употребляемомъ, есть для мущинъ, кои въ женатомъ состоянїи безъ нужды въ поварнѣ упражняются, названїе *потт-кикеръ* (заглядыватель въ горшки), которое составляетъ насмѣшливое прозвище; не относится же къ чести тѣхъ скупцовъ, кои по неосновательному подозрѣнїю къ своимъ умнымъ и домостроительствующимъ супругамъ какъ говорится горохъ въ горшкѣ считаютъ: мнѣ очень будетъ жаль, когда я моимъ сочиненїемъ споспѣшествую умноженїю поттикикеровъ къ неудовольствїю Хозяекъ; намѣренїе мое отнюдь не то, поелику злоупотребленїе какой нибудь вещи доброму употребленїю оной мѣшать не должно. Простительно въ поварню заглядывать и распрашивать тѣмъ благоразсуднымъ супругамъ, коимъ попались жены нерящательныя, безпечныя или расточительныя; въ этомъ случаѣ несчасливый мужъ больше сожалѣнїя, нежели на-

насмѣшки заслуживаетъ. Я съ моей стороны благодарю Божіе Провидѣніе, наградившее меня таковою помощницею, что я о кушаньѣ моемъ не знаю до тѣхъ поръ, какъ увижу оное на столѣ; я сіи наставленія поваренныя для *Хозяйки* только копировалъ съ моей: одобривая же нѣкія добрыя свойства и раченія въ Хозяйкѣ, не могу я опасаться поношенія отъ свѣту; я заслужилъ бы оное въ такомъ случаѣ, когда бы окружающій меня свѣтъ не зналъ моей доброй супруги, но говорилъ: вотъ она въ примѣръ.

ВСЕОБЩІЯ ПРАВИЛА.

1) *Новоначинающая хозяйствованіе должна съ согласія своего супруга установить нѣкоторую непремѣнную столовую систему, и оной навсегда слѣдовать.*

Непростительную составляетъ погрѣшность, когда въ какомъ ни есть домѣ не принято такъ называемой *столовой системы*, и супругъ съ своею Хозяйкою объ оной не согласился; въ этомъ обстоятельствѣ идетъ все на удачу, одно или нѣсколько блюдъ при томъ и другомъ случаѣ на столъ поставлено будетъ.

Сія же *столовая система* состоитъ въ томъ, чтобъ было твердо постановлено, сколько блюдъ кушанья ежедневно или только въ нѣкоторые дни недѣли на столъ подавать? Всегда ли, или только

въ нѣкоторые дни имѣть на столѣ жареное или пирожное? Всегда ли накрывать столъ на извѣстное число приборовъ (кувертовъ), или по обстоятельствамъ состоянія и имущества должно ожидать ежедневно неизвѣстныхъ къ обѣду посѣтителей? Въ случаѣ, когда назовется пріятель, или честь Хозяина потребуетъ того или инаго нечаяннаго гостя, кто бы таковъ и откуду бы ни былъ, пригласить къ столу своему, и оказать ему свое гостепріимство по крайней мѣрѣ за обѣдомъ.

Каждый человѣкъ средняго состоянія долженъ совѣтоваться съ собою и своимъ имѣніемъ, дабы могъ опредѣлить одно или нѣсколько блюдъ ежедневно на столъ ставить; благопристойность и доходы должны рѣшить это въ частяхъ разныхъ.

Естьли по состоянію какого нибудь человѣка средняго состоянія заведено ежедневно имѣть на столѣ два или три блюда, не предвижу я, для чего бы благопристойность не одобрила, и основанія бережливости принуждали бы не имѣть на столѣ кромѣ одного блюда; сыту наѣдаться должно: можно сіе сдѣлать и съ одного блюда; тоже можно и съ трехъ блюдъ, когда оныя соразмѣрно раздѣлить на три разныя приготовленія; три блюда могутъ содержать поменьше, и столько, сколько надобно къ насыщенію съ одного блюда; зависитъ это лишъ отъ иску-

куснаго распоряженія Хозяйки, которой и три малыхъ блюда пищи не больше будутъ стоять одного большаго блюда, котораго содержаніе или мѣра совершенно равняется тремъ малымъ блюдамъ.

Можно возразить противъ сего: что три или два блюда искусительны, и можно на счетъ здоровья желудокъ отяготить и съѣсть слишкомъ. Отвѣтствую на это, что немогущій обуздать свою алчность можетъ брюхо свое отяготить и съ одного блюда столькожъ, какъ и со многихъ.

Но скажутъ далѣе: Діэтика давно уже запрещаетъ за столомъ набивать многою пищею желудокъ, и подобный поступокъ объявляетъ нехорошимъ.

Естьли однояденіе здоровѣе, нужно лишъ одной похлебки держаться ежедневно; но кто сіе выдержитъ? должно находиться въ великой уже слабости, когда отъ лекаря быть опредѣлену на одну только пищу; кто же здоровъ и бодръ, тому вкушеніе различныхъ пищъ въ среднемъ состояніи вредить не можетъ, когда только остерегаться пресыщенія и неумѣренности. Главнѣйше зависитъ въ этомъ отъ воспитанія и привычки; видимъ мы еще по днесь Королей и Князей, старѣющихъ и сѣдѣющихъ при ежедневномъ множествѣ различныхъ пищъ; но что же противъ Царскаго стола значитъ столъ людей средняго состоянія, и на немъ два или три

блюда, не очень напитанныя пряностьми, между собою качества непротивнаго, на примѢръ: похлебка съ голубьми, курицею или телятиною, потомъ рыба, говядина или жареное, тяжелыя ли то и много ли между собою различествующїя пищи?

Почему нахожу я совсѢмъ не за нужное по правиламъ Дїэтики человѢка средняго состоянїя за обѢдомъ при одномъ блюдѢ кушанья ограничивать; и когда обстоятельства состоянїя и имѢнїя его тому не противятся, то хотя не составляетъ необходимости, но благопристойность требуетъ, чтобъ столъ его отличался излишествомъ нѢсколькихъ блюдъ предъ людьми, состоянїемъ его нижшими.

Предположивъ сїе, должно необходимо имѢть для стола своего и поварни *систему*; это значитъ: единожды навсегда твердо постановить, чтобъ по стольку-то блюдъ ежедневно, или только въ нѢкоторые дни въ недѢлѢ жареное и пирожное на столѢ было.

Очень трудно для каждаго дома по сему предмету сдѣлать приличное предписанїе; обыкновенїе страны должно собственно въ этомъ дѢлать расположенїе, ибо въ нѢкоторыхъ странахъ имянитой гражданинъ Ѣстъ лучше, нежели дворянинъ въ скудной землѢ.

Могутъ же нѢкоторыя обстоятельства домъ принудить столъ свой благоразумнымъ образомъ ограничить. *Дамонъ* на-

наслѣдовалъ послѣ отца своего хотя обширное стяжанїе, но осталися еще многїе долги отцовы; онъ долженъ былъ столъ свой очень ограничить; онъ не ѣлъ прилично своему состоянїю до тѣхъ поръ, пока долги выплатилъ: въ сосѣдствѣ объ этомъ извѣстно, и умные люди за это его хвалятъ.

Парземонъ жилъ прежде прилично своему состоянїю, имѣвъ на столѣ своемъ ежедневно три блюда, и притомъ угощалъ еще одного прїятеля съ собою; война по несчастїю лишила его трехъ частей имѣнїя, осталась у него только четвертая доля: онъ сдѣлалъ *хорошо*, что столъ свой убавилъ; за обѣдомъ подаютъ ему одно только блюдо: такова учинилась его *система*; онъ не ропщетъ на судьбу Всевышняго; нынѣ живетъ онъ скуднѣе, нежели до войны, со всемъ тѣмъ онъ честной человѣкъ, и достоинъ лучшаго счастїя.

Составило бы то нѣчто рабственное, когда бы Хозяйка, а особливо въ деревнѣ живущая, привязалась столько крѣпко къ своей системѣ, чтобъ никогда и ни мало отъ оной не отступала; *система* въ этомъ случаѣ превратилась бы въ родъ домашняго деспотизма: могутъ встрѣтиться совсѣмъ непредвидимые случаи, по которымъ должно будетъ одно блюдо изъ стола убавить; однакожъ съ осторожною

Хозяйкою это крайне рѣдко можетъ случиться.

Съ другой стороны по неимѣнїю *столовой системы* будетъ въ домѣ господствовать совершенной безпорядокъ: въ Воскресенье одно блюдо, въ Понедѣльникъ четыре, во Вторникъ опять одно, въ Середу то же, въ Четвергъ и Пятницу два или три, а въ Субботу два или три жаренаго разнаго роду, послѣ того какъ во всѣ дни недѣли онаго не было; какой безпорядокъ! Однакожъ это не выдумка; знакомы многїе домы, кои отъ недостатка столовой системы совершенной лабиринтъ представляютъ.

Когда нѣтъ *столовой системы*, ни Хозяину, ни Хозяйкѣ расчесть не можно, что потребно для стола на недѣлю, а и того меньше на долгое время; не льзя имъ никакъ установить своего состоянїя; но въ каждомъ домоводствѣ великая нужда вѣдать, каковую часть годоваго дохода на расходъ стола полагать должно? Это удобно единственно тогда только, когда твердо установлено по скольку блюдъ готовить ежедневно, когда имѣть на столѣ жареное и пирожное, и когда правилу сему всегда будетъ слѣдуемо.

Предписывая же *столовую систему*, само по себѣ разумѣется, что касается это только до всегдашняго своего домашняго стола; пиры требуютъ лишняго и превосходящаго ежедневное. Я отнюдь не

не составляю непрїятеля онымъ, равно какъ и Г. фонъ Минхгаузенъ въ своемъ домоводцѣ, и для того желаю, чтобъ оныхъ введено было побольше; потому что оные не рѣдко ссоры между дворянствомъ прекращаютъ, и счастливо тяжбы предваряютъ. Въ *послѣдней Части Хозяйки* намѣренъ я выхвалить пиршества въ названїи *фамильныхъ празднествъ*, ибо оныя счастїе фамилїи поддерживаютъ и оному споспѣшествуютъ.

2. Чистота въ поварнѣ и на столѣ должна быть тщательно наблюдаема.

Естьли Хозяйкѣ предлагаемо было наблюденїе чистоты въ поварнѣ служней, то тѣмъ паче должна она ее наблюдать въ своей собственной, т. е. для господскаго стола, или наблюдать приказывать; тогда сказано было, что чистота нѣкоторое великолѣпїе на всѣ упражненїя Хозяйки распростираетъ, и цѣны ихъ никогда не уронитъ. Простая и дешевѣйшая пища получаетъ отъ чистоты множайшую цѣну, равно какъ соръ и нечисть самое драгоцѣнное кушанье портитъ и внѣ всякой цѣны поставляетъ.

Я имѣю еще живущаго прїятеля, которой никакого пуддинга ѣсть не можетъ, отъ того, что видѣлъ въ поварнѣ одного вельможи, какъ поваръ сперьва ветошкою обтиралъ сапоги свои, послѣ завернувъ въ нее, варилъ пуддингъ.

Въ самомъ дѣлѣ великое неудобство въ поварняхъ знатныхъ господъ то составляетъ, что поваръ иногда (о всѣхъ безъ изъятія сказать не можно) не довольно чистоту наблюдаетъ; почему вспомнилъ я теперь заключенiе одной моей умершей родственницы: кто съ аппетитомъ желаетъ покушать за столомъ знатнаго господина, долженъ очень остерегаться ходить въ его поварню, и смотрѣть на поваровъ. Мнѣ не случалось быть въ этомъ обстоятельствѣ, кромѣ какъ въ прошедшую войну; послѣ того видалъ я поваровъ примѣрной опрятности, на которыхъ безъ опасенiя утраты аппетиту въ упражненiяхъ ихъ смотрѣть можно было.

То же самое должна наблюдать Хозяйка въ поварнѣ особъ средняго состоянiя; когда сама она въ поварнѣ упражняется, всякая нечистота и неопрятность должны быть удалены; и когда подъ присмотромъ ее трудится повариха, надлежитъ ей внушать въ нее склонность къ чистотѣ, и не позволять ни малой наклонности къ свинству.

Содержитъ же всеобщее правило оказываемой Хозяйкою *чистоты* слѣдующiя особливыя правила:

а) Каждая пища должна въ поварнѣ получить таковое прiуготовленiе, чтобъ ничего посторонняго и къ пищѣ ненадлежащаго какъ при варенiи въ горшкѣ,

такъ и въ накладываніи къ подачѣ на столъ въ нее не попадало.

б) Никакая поваренная посуда не должна быть нечиста, или невычищеною употребляема; чтобъ въ этомъ намѣреніи учинить порядокъ и точность въ поварнѣ господствующими, надлежитъ послѣ каждаго стола тарелки, блюда, глиняную и мѣдную поваренную посуду поварихѣ вымывать, вытирать, и высушивъ поставить въ надлежащее ей мѣсто.

в) Полку или поставецъ, гдѣ ставится столовая посуда, должно временемъ вычищать, чтобъ посуда въ ней и съ наружности не обмаралась.

г) Полка или поставецъ для посуды не должны находиться въ темномъ мѣстѣ, дабы съ перьваго взгляду блескъ чистоты бросался въ глаза каждому входящему въ поварню. Это удовольствіе въ пріятности вида должно поварихѣ служить побужденіемъ и награжденіемъ за ея чистоплодность, любовь къ порядку, и стараніе; содержаніе въ порядкѣ поваренной посуды можетъ служить средствомъ лѣнивую или легковѣрную дѣвку удержать отъ пороку нечистоплодности.

д) Поварню послѣ каждаго перечищенія посуды должно вымѣсть, и нигдѣ сору на полу терпѣть не надлежитъ; да и не токмо подметать вѣникомъ, но вымы-

мывая водою, вытирать, дабы не завелось гнилыхъ паровъ, кои бы воздухъ въ поварнѣ могли сдѣлать нечистымъ. Въ Голландїи поварня составляетъ чистѣйшее мѣсто въ домѣ, и гость считаетъ за особливую честь, когда отъ Хозяйки приглашенъ будетъ въ поварню завтракать, или пить чай, или кофе; для чегобъ не подражать Голландской чистотѣ въ поварнѣ, хотябъ въ половину.

е) Когда въ домѣ употребляютъ на столѣ оловянную посуду, не довольно еще, чтобъ тарелки и блюда послѣ стола обмыть, должно оныя еженедѣльно, естьли не два раза, то по крайней мѣрѣ однажды вычищать для возстановленїя на нихъ лоску, и чтобъ не потемнѣли: противъ сего правила чистоты въ нѣкоторыхъ домахъ, надлежащихъ въ классъ особъ средней статьи, очень погрѣшаютъ; не рѣдко ставятъ предъ гостей совсѣмъ потусклыя тарелки.

ж) Когда въ поварнѣ накладываютъ къ столу кушанье, должно того смотрѣть, чтобъ на сборномъ столѣ не было нечистоты, которая можетъ пристать ко дну посуды и замарать на столѣ бѣлье; почему внося блюда и прочую посуду въ столовую, прежде поставленїя на столъ обтерѣть съ нее чистымъ полотенцомъ приставшую золу, угли или иной соръ.

з)

з) Когда оловянныя тарелки въ холодное время года изъ поварни будутъ внесены въ теплой покой, тогда онѣ тускнутъ и лоскъ свой теряютъ; и для того должно оныя перетерѣть чистою фустою или салфеткою.

и) Естьли стаканы и рюмки съ холоду внесены будутъ въ тепло, также отпотѣютъ и потускнутъ; по сему не должно ихъ ставить на столъ, не обтерѣвъ чистою салфеткою.

і) Серебряныя ложки и другую серебряную столовую посуду временно должно не токмо перемывать, но и вычищать до лоску; естьли оныя по внесеніи изъ холоду въ тепло отпотѣютъ, надлежитъ ихъ, подобно олову и стеклу, обтерѣть.

к) Ножи и вилки предъ столомъ должно вычистить, чтобъ никакихъ пятенъ на нихъ не было; когда ножи притупятся, а у вилокъ концы приломаются, должно ихъ заблаговременно оттточить и выправить.

л) Когда за столомъ начинаютъ раздавать съ другаго блюда, должно прежнія тарелки перемѣнить свѣжими; не употребляютъ же къ раскладыванію втораго блюда той ложки, которая была уже употреблена; ко всякому блюду должна быть чистая ложка.

м) Скатерть и салфетки, естьли не дважды, по крайней мѣрѣ разъ въ недѣлю дол-

должно перемѣнять. Добрая Хозяйка наблюдаетъ весьма, чтобъ имѣть на столѣ красивое и чистое бѣлье, которое должно быть камчатной ткани, или инаго хорошаго узору.

н) Скатерть и салфетки должны быть всегда одного разбору и одного узору, сего требуетъ порядокъ и благовидность; можно о Хозяйкѣ заключить по столовому бѣлью.

о) Когда ежедневное столовое бѣлье состоитъ изъ хорошей домашней ткани, то для большихъ пиршествъ должно имѣть оное камчатное одинакаго узору.

п) Скатерть, въ перьвый разъ по вымытіи на столъ поданная, должна быть бѣла какъ снѣгъ и лосниться; когдажъ будетъ сѣровата и безъ лоску, оказываетъ худое мытье и лѣнивое катанье: то и другое не подаютъ добраго заключенія о способностяхъ и чистоплодности Хозяйки дому; красивая лоснящаяся скатерть составляетъ обыкновенное предвѣстіе опрятнаго обѣда.

р) Кто ѣстъ за просто безъ постороннихъ, то во многихъ домахъ имѣютъ обыкновеніе однажды употребленныя скатерти, а особливо салфетки, складывать и сгнѣтать въ такъ называемомъ салфеточномъ прессѣ, чтобъ сгибы и замятое выправить. Естьли же случится гость такого рода, что не нужно накрывать столъ свѣжимъ бѣльемъ: дол-

должно оному по крайней мѣрѣ положить бѣлую неупотребленную салфетку; ибо нѣкоторымъ можетъ быть противна салфетка, которою уже другой утирался.

c) Когда ѣдятъ раковъ, а очищенїе лузги съ онымъ не можетъ происходить безъ замаранїя рукъ: не худо въ этомъ случаѣ, и давно уже введено, подавать гостямъ тотчасъ, кромѣ хорошихъ салфетокъ, иныя потолще, но бѣлыя салфетки, какъ скоро поставятъ на столъ раковъ; потому что обтираемые послѣ раковъ пальцы или руки оставляютъ на салфеткѣ пятна, кои никогда совершенно не отмываются; и такъ тонкое столовое бѣлье при употребленїи раковъ спасается подачею толстыхъ салфетокъ. Естьли же Хозяйка для какого нибудь знаменитаго гостя таковыхъ толстыхъ салфетокъ подаванїе оставитъ: оному самому не должно пропустить ихъ потребовать, дабы тонкаго бѣлья однимъ обѣдомъ не испакостить; таковую осторожность должно наблюдать и въ разсужденїи нѣкоторыхъ другихъ пищъ, на примѣръ: когда подаютъ на столъ свѣжїе грецкїе орѣхи, вишни, похлебку или тортъ изъ соку плодовъ, и прочее, не надлежитъ замаранныхъ ножей и вилокъ класть тогда на скатерть, но лучше очистивъ о корку хлѣба, а вил-

ки

ки проткнувъ сквозь оную, положить корку на тарелку. Непростительную неосторожность гостей составляетъ то, когда отирая ножъ о салфетку, притыкаютъ къ ней остріе, такъ что прорѣзываютъ; чрезъ это весь гарнитуръ столоваго бѣлья у расчетливой Хозяйки растроиваютъ.

т) Столовая комната въ разсужденіи чистоты требуетъ особливаго вниманія; не должно въ ней терпѣть ничего таковаго, чтобъ въ кушающихъ и чистоту любящихъ гнушеніе произвести могло: не было бы паутинъ на потолокѣ, грязи и сору на полу, въ оконницахъ затусклыхъ стеколъ, на окнахъ занавѣсокъ, бѣлыхъ бывшими, почернѣвшихъ и мухами закаленныхъ; чтобъ не было пыли на стѣнахъ, стульяхъ и другихъ приборахъ; естьли домовые приборы и просты, довольно, чтобъ были они только чисты. *Мансветъ* въ разсужденіи супруги своей не слишкомъ женился удачно; кто его посѣщаетъ и обѣдаетъ въ его домѣ, обыкновенно портитъ свое платье: стулья и стѣны всякой разъ у него запачканы саломъ; со всею осторожностію не льзя изъ дому его выѣхать безъ пятна на платьѣ; отъ кафельныхъ печей, по причинѣ множественно сѣвшей на нихъ пыли, или замаранія саломъ, исходитъ въ случаѣ жаркаго топленія таковой чадъ,

что принуждено просить объ открытіи трубы; терпѣливый супругъ принужденъ въ тайнѣ вздыхать о таковомъ неустройствѣ.

у) Когда знатные гости за столъ садятся, должно у оныхъ напередъ спросить, естьли не извѣстно, могутъ ли они сыръ ѣсть и запахъ онаго сносить. Въ разсужденіи тѣхъ, кои сыру ѣсть не могутъ, погрѣшено будетъ противъ правила чистоты, естьли старой на столъ поставленной сыръ произведетъ въ комъ нибудь отвращеніе; во всякомъ случаѣ не худо старой сыръ прежде подаванія на столъ въ поварнѣ тщательно очистить; въ этомъ же намѣреніи нужно червячковъ изъ сыру сколько возможно вычистить. Охотникамъ до сыру не безъизвѣстно хотя, что старой сыръ безъ червячковъ быть не можетъ; однако червячки сіи будутъ по всему столу прыгать, и во многихъ произведутъ гнушеніе, когда попадутъ на тарелки и въ блюда, на столѣ стоящія.

ф) Масло коровье когда отмякнетъ и почти распустится, нѣкоторымъ особамъ бываетъ несносно и даже гнусно; должно по сему смотрѣть, чтобъ подавать оное на столъ твердое: масло и безъ того отмякнувъ, перемѣняетъ свой вкусъ; и для того не должно выносить онаго изъ погреба прежде, какъ прямо на столъ поставить надлежитъ.

Не должно посудину съ масломъ ставить на таковое мѣсто стола, гдѣ стояло горячее блюдо; это разогрѣваетъ оное снизу и приводитъ въ растопленіе; ежели мѣсто на столѣ сего не позволитъ, должно подложить соломенную тарелку и на оную поставить масло. Когда солнечные лучи упадаютъ сквозь окно на столъ, не надлежитъ на таковое мѣсто ставить масло; иногда въ случаѣ продолженія пиршества масло коровье застоявшись на столѣ, твердость свою теряетъ. У кого есть ледникъ, можно посредствомъ льду удерживать масло и въ самое жаркое время года отъ растаянія и потерянія его вкусу.

x) Нынѣ вошло въ обыкновеніе, что столы у знаменитыхъ людей безъ поставленія овощей не оканчиваются; по основаніямъ Діэтики особы и средняго состоянія учинились того подражателями, и стараются постолїе свое (дессертъ) до самой весны украшать овощами. Въ нѣкоторыхъ домахъ овощи ставятъ на столъ еще прежде кушанья къ услажденію очесъ пышностями натуры: но поелику овощи, нѣсколько часовъ въ теплѣмъ постоявъ покоѣ, вянутъ, для того въ другихъ домахъ больше для прохлажденія, нежели для забавы глазъ, ставятъ овощи по снятіи кушанья; въ этомъ случаѣ происходитъ, что съ холоду въ тепло внесенные овощи сильно

но потѣютъ, лоскъ свой теряютъ, и въ рукахъ осязаются мокры. Въ предотвращенїе сего должно, чтобъ овощи прежде еще въ тепломъ покоѣ поотпотѣли, и былибъ обтерты сухимъ полотенцомъ; когда таковымъ образомъ осушенный овощъ поставленъ будетъ въ холодноватомъ мѣстѣ, можно будетъ въ надлежащее время подать оной на столъ безъ того, чтобъ оный отпотѣлъ и красивость свою утратилъ.

ц) Въ нѣкоторыхъ столахъ нужно быть можетъ, что, на примѣръ, когда ѣдятъ жареную баранину, тарелки и блюда должно разогрѣвать, и для того имѣть въ комнатѣ тазъ съ углями; надлежитъ въ этомъ случаѣ смотрѣть того, чтобъ угли въ комнетѣ не произвели чаду: это случается, когда на угли въ поварнѣ капнетъ сала, или попадетъ между оныхъ неперегорѣвшая головня. Поелику куренїемъ сего чаду истребить не можно, должно углямъ по вынесенїи оныхъ изъ кухни дать постоять, (ибо въ поварнѣ запаху различить не можно, отъ очага ли, или отъ жаровни оной происходитъ,) и испытать, не произойдетъ ли въ комнатѣ чаду.

Естьли случатся гости, должно у нихъ спросить, не приключаютъ ли имъ угли головной боли; ибо есть столько нѣжные люди, что угольной жаръ въ запертомъ покоѣ тотчасъ приключа-

етъ имъ головную боль и угаръ: неприятно, когда удовольствiе бесѣды таковой случай нарушитъ. Лучше всего тазъ насыпать жаромъ неполный, но сверьхъ онаго прикрывать горячею золою или пескомъ, или насыпавъ въ тазъ чистаго песку, сверьхъ онаго положить пальца на два угольнаго жару; сего къ нагрѣванiю тарелокъ будетъ достаточно, а небольшое количество углей здоровью вреда не приключитъ; когда же вносится жаръ въ покой нетопленой, всего лучше въ таковомъ случаѣ открыть окно (*), дабы произвесть освѣженiе воздуху, естьли только не приключитъ это сквознаго вѣтру.

ч) Въ нѣкоторыхъ домахъ можетъ случиться, что нечаянно посѣтятъ многiе гости, и тарелокъ чистыхъ къ перемѣнѣ будетъ недостаточно, въ таковомъ случаѣ помогаютъ тѣмъ, что въ продолженiи обѣда опредѣляютъ дѣвку къ обмыванiю и перетиранiю тарелокъ, чтобъ въ чистыхъ тарелкахъ недостатка не было: при таковомъ обстоятельствѣ случается, что торопящаяся дѣвка можетъ отпустить на столъ не сухо вытертую тарелку или лож-

(*) Нынѣ изобрѣтены оловянныя тарелки, имѣющiя внутри пустоту, въ которую наливаемая горячая вода сообщаетъ горячность таковую, что поставленная на сiю тарелку обыкновенная тарелка сильно нагрѣвается.

ложку. Многимъ особамъ противно бываетъ имѣть предъ собою мокрую тарелку, и вытирать оную на столѣ салфеткою; сему неурядству Хозяйка должна помогать, давая дѣвкѣ къ отиранію посуды довольно сухихъ салфетокъ или полотенецъ, дабы гостямъ мокрыхъ ложекъ или тарелокъ въ руки не попадалось: въ противномъ случаѣ не рѣдко бываетъ, что гадливые люди, усмотрѣвъ влажность отъ помоевъ на тарелкѣ своей, перестаютъ ѣсть, или требуютъ обратно прежнюю тарелку; таковыхъ людей должно осторожностію щадить.

ш) Въ которомъ домѣ прислуживаютъ мущины, видимо иногда бываетъ, что на приборномъ столикѣ употребляютъ они очень затертыя салфетки, и даже обтираютъ оными не токмо ножи, но и стеклянную посуду; таковую неурядливость служителей должно отвращать. Нужно снабжать ихъ чистыми салфетками, кои впрочемъ могутъ быть не самыя тонкія; естьли же оставить это служителямъ на волю, не сдѣлаютъ они разбору, и самое Голландское бѣлье обратятъ въ фусты.

щ) Нѣкоторыя домовыя животныя въ нѣкіихъ домахъ такъ бываютъ своевольны, что потребная въ столовой комнатѣ чистота жестоко отъ оныхъ терпитъ; таковы бываютъ собаки и кошки, коихъ до того балуютъ, что онѣ кушанье нюхаютъ, и комнату на-

полняютъ непрїятнымъ запахомъ. Правда и то, что есть правило по наблюдаемой у всѣхъ народовъ пословицѣ: *должно льстить собачку для ея Хозяина*; но Хозяину съ своей стороны должно наблюдать иное, и помнить о томъ, что есть люди, кои таковыхъ животныхъ едва въ комнатѣ терпѣть могутъ, а не токмо чтобъ обходиться съ ними тѣснѣе; носъ ихъ страждетъ въ комнатѣ, а вкусъ за пищею.

Горгоній былъ таковой къ собакамъ охотникъ, что въ комнатахъ его большїя и малыя собаки имѣли безпрестанное жилище; входя къ нему, кто не нюхаетъ табаку, ощущалъ вонь, обратно изъ дому вонъ выгоняющую; полъ представляетъ цѣлую ландкарту съ водами и островами, и кому есть нужда въ албумъ Грекумъ, можетъ изъ одной комнаты наполнить цѣлой ящикъ. Постельныя собачки имѣютъ вольность прыгать на столъ, стоять близъ самыхъ тарелокъ кушающихъ, и ожидать, не позволятъ ли имъ вмѣстѣ ѣсть, или не отдадутъ ли совсѣмъ тарелку; кто же можетъ привыкнуть къ таковому тѣсному обществу съ собаками?

Нѣкогда случились у *Горгонія* въ гостяхъ *Гугонъ* и *Петроній*. Гугонъ былъ ученой, воспитанной съ книгами, а не съ собаками; почему онъ за столомъ оторопѣлъ, и кожу подрало у него

го морозомъ, когда собачка, левикъ называемая, начала хвостомъ своимъ обмахивать его тарелку; въ разсужденіи гадливости онъ былъ не слишкомъ солдатъ, а потому и чаялъ, что собачка находится у него съ соусомъ на самой его тарелкѣ; когдажъ подступили къ нему три Дацкихъ кобеля, не удержался онъ, чтобъ не вскочить изъ за-стола: на лицѣ у него было написано, что хочетъ онъ либо дать тягу, или кричать караулъ. *Горгоній* это замѣтилъ; онъ обнадеживалъ *Гугона* быть въ разсужденіи собакъ безопасну. *Петроній* чаялъ еще лучше успѣть, и совѣтовалъ пріятелю своему съ собаками познакомиться, и дать имъ дань съ своей тарелки. *Гугонъ* не зналъ искусства обходиться съ собаками; онъ бросилъ двумъ смотрящимъ ему въ глаза собакамъ одну кость, доки схватили оную вмѣстѣ, поссорились и начали подъ столомъ грызться, такъ что *Гугонъ* выскочилъ въ окно. *Петроній*, сельскій житель, хотѣлъ показать свою смѣлость, и державъ въ рукѣ рюмку вина, пилъ малыми глотками; вдругъ упала у него изъ рукъ рюмка, и онъ заревѣлъ: ой! ой! Датская собака въ ярости вмѣсто противника своего прокусила ему ногу; поспѣшно схватилъ онъ свою шляпу съ тростью и побрелъ къ лекарю. *Гугонъ* послѣдовалъ за нимъ, оба они бѣжали

отъ дому и обѣда съ твердымъ намѣренїемъ никогда не возвращаться туда, гдѣ левикъ на столѣ, и Дацкїя собаки подъ столомъ обоимъ гостямъ непрїятный обѣдъ приключили.

Помпилїй, любитель пѣвчихъ птичекъ, содержалъ въ столовой комнатѣ полдюжины краснозобокъ, летающихъ по волѣ, и кои весь приборъ несноснымъ образомъ пакостили и безобразили; всего же хуже было то, что столько ручныя животныя прыгали по столу, разнося повсюду свою нечистоту. Въ нѣкоторый день имѣлъ онъ у себя въ гостяхъ лучшихъ своихъ прїятелей, коимъ дерзость птицъ не понравилась; почему сгоняли они ихъ со стола, когда хотѣли онѣ сѣсть на оный: но зло чрезъ то учинилось еще горшимъ; ибо пугаемыя птички, летая надъ столомъ, или порхая надъ онымъ, пакостили блюда и пищу. Хотя супруга *Помпилїева* очищала нечистоту сколько могла; но когда хотѣла оправдаться предъ гостьми тѣмъ, что краснозобки очищаютъ комнату отъ насѣкомыхъ, и что нѣтъ въ оной уже ни клоповъ, ни пауковъ, и что не отвергаемъ мы внутреннихъ въ бекасахъ и дроздахъ: гости на этотъ разговоръ отвѣчали молчанїемъ, потому что говорила женщина; но что они думали? Я уповаю, что не завидовали рѣдкому вкусу своего прїятеля и прїятельницы.

Ве-

Венантїй выкормилъ большаго ворона; оной научился говоришь, и для шого Хозяинъ всегда содержалъ его около себя. Воронъ былъ очень прожорливъ, и какъ давали ему всячину безъ разбору, зобъ его всегда бывалъ набитъ, но за шо изрядно расписывалъ онъ постилаемые на полу ковры. Когда случались у него госши, служишели должны были почасшу куришь, и калъ подхватывая малыми чумичками выносишь вонъ. Сесшра *Венантїева* не давно испросила у своего браша, чшобъ въ бытносшь ея воронъ былъ запиранъ; ибо она безъ шого отъ гадливости въ покояхъ его ни ѣсть, ни быть не могла.

Саренъ, человѣкъ знашной и досшашочной, сдѣлалъ привычку къ нѣкоему *Убалку* именемъ, который по своимъ забавнымъ вспаденїямъ заступалъ у него мѣсто шушливаго совѣшника; онъ былъ по ремеслу своему Киникъ: и желающему оскорбишь свой носъ нужно было шолько войши въ атмосферу *Убалкову*; оный несносенъ былъ пошому, чшо оный бѣлья съ себя не снималъ до шѣхъ поръ, какъ оное въ лепешы издерешся; длиннѣйшїе его ногши предвѣщали бы гуслисша, когдабъ шолько были оные одинакаго цвѣшу; бритовщикъ лишъ по нѣскольку разъ въ годъ принимался за его бороду; сїя обыкновенно оставалась отросшшею на вершокъ, и со-

составляла признакъ Жида въ третїй или четвертый мѣсяцъ послѣ его свадьбы. Сказывали мнѣ, что *Саренъ* двухъ молодчиковъ за столомъ своимъ изрядно проучилъ тѣмъ, что посадилъ между ими *Убалка*, сказавъ притомъ: каждый изъ васъ исправитъ половину моего *Убалка*, ибо вы слишкомъ пахнете лоделаваномъ; сего еще не было довольно: *Саренъ* заставилъ *Убалка* раздавать кушанье всѣмъ гостямъ; однакожъ *Саренъ* наказанъ былъ тѣмъ, что порядочные люди никогда не оставались у него обѣдать, естьли *Убалкъ* былъ дома.

ъ) Не худо поступаютъ тѣ, кои дѣтей своихъ, говорить начинающихъ, не велятъ ихъ мамамъ и приставницамъ сажать съ собою за столъ; развѣ на условїи, чтобъ дѣти содержаны были въ опрятности, дабы запачканное платье не оскорбляло глазъ гостиныхъ: *въ чистотѣ содержимое дитя составляетъ великое одобренїе Хозяйкѣ*, причемъ отъ малаго о великомъ заключить можно. Правда, что дѣтей трудно удержать въ опрятности; когда они за столомъ сидятъ, то кромѣ обыкновенной скатерти ихъ мѣсто должно прикрывать простою салфеткою, дабы скатерть всюду оставалась чистою, и чтобъ не произвела въ комъ нибудь отвращенїя, когда на другой день кому до-

достанется сѣсть въ томъ мѣстѣ, гдѣ сидѣли дѣти; часто съ ними случается, что они проливаютъ съ ложекъ и тарелокъ: разостланная салфетка предохраняетъ въ этомъ случаѣ скатерть отъ пятенъ.

Когда дѣтей содержатъ въ опрятности, и заблаговременно прїучаютъ нечистотою гнушаться, а о чистотѣ стараться: сажаютъ оныхъ за господскимъ столомъ сбочь матери; таковымъ образомъ родители, кои по обстоятельствамъ не часто съ дѣтьми своими быть могутъ, по крайней мѣрѣ за столомъ подавать имъ добрыя наставленїя къ исправленїю ихъ образа мыслей, и тѣмъ наклонять намѣренїе ихъ, куда угодно, могутъ. За служни столомъ малолѣтнымъ предстоитъ великая опасность; злые разговоры повреждаютъ добрые нравы; въ нѣжныя души впечатлѣвается злоба взрослыхъ столько глубоко, что трудно будетъ въ послѣдствѣ истребить оную наставленїями; въ дѣтствѣ человѣкъ не иное что, какъ подражатель взрослыхъ людей.

Не составитъ за столомъ благочинїя, когда дѣтямъ дана будетъ воля хватать съ блюдъ и пачкаться; въ этомъ случаѣ полезнѣе не сажать оныхъ за столъ.

Столькожъ неблагопристойно родителямъ допускать, чтобъ дѣти изъ

за-стола по желанію вставали, и опять за оной приходивъ, сидящихъ за онымъ обеспокоивали: какое неблагочиніе, естьли гости отъ бѣгающихъ дѣтей въ безопасности быть не могутъ; когда они своими замаранными въ сало руками будутъ хвататься за ихъ платье и оное марать и повреждать.

Знаменитый купецъ въ одномъ большемъ городѣ пригласилъ меня, когда я еще былъ молодъ, къ родственнику своему въ деревню въ гости, насказавъ мнѣ много похвалы о родственницѣ своей, яко отмѣнной Хозяйкѣ; я поѣхалъ съ нимъ, и нашелъ въ этомъ домѣ весьма запачканныхъ и невоспитанныхъ дѣтей; въ разсужденіи дѣтей были они слишкомъ дерзки. На купеческой женѣ было богатое штофное платье; въ тотъ же день она принуждена была оное скинуть, ибо своевольные дѣти, бѣгая изъ за-стола и за столъ, такъ напечатали наономъ свои пальцы, что Хозяйка принуждена была продать оное въ ветошной рядъ: изъ своевольныхъ и неопрятныхъ дѣтей въ послѣдствѣ не вышло ничего путнаго; они пришли въ состояніе предъ родительскимъ гораздо нижшее, въ которомъ остались совершенными болванами.

3) *Должно содержать порядокъ во времени дневной пищи.*

Сколько хорошо правила сего не выпускать изъ виду въ разсужденіи стола служняго, столькожъ нужно держаться онаго и для стола господскаго; поелику безъ того упражненія Хозяина потерпятъ и придутъ въ безпорядокъ: когда не опредѣлено и не наблюдается часу къ обѣду, какимъ образомъ сдѣлать можно порядочное раздѣленіе дневнаго времени? Естьли начало часовъ къ ѣдѣ во дни состоитъ не во власти, какъ можно распорядить часы прочіе? Въ деревняхъ же находится несчетное множество домовъ, (въ городахъ можно обѣдніе часы точнѣе опредѣлить), въ которыхъ Хозяинъ поутру не можетъ сказать навѣрное: ранѣе или позднѣе часомъ приготовлять обѣдъ предъ вчерашнимъ днемъ.

Когда служители встаютъ изъ за обѣда, а господинъ тогда за столъ садится: перьвые легко таковымъ безпорядкомъ могутъ воспользоваться, и время провождать въ праздности; ибо вѣдаютъ, что Хозяинъ еще не наѣлся, и не можетъ посмотрѣть, пошелъ ли каждой служитель на свою работу: но положимъ, что Хозяинъ можетъ имѣть надзирателя надъ своими челядинцами, но страхъ присутствующаго господскаго глаза скорѣе отвратитъ ихъ отъ медленности къ трудамъ.

Мо-

Могутъ быть дни, въ которые обѣденное время не со звономъ въ колокольчикѣ начинается; за сіе Хозяйку не льзя укорить безпорядливою, развѣ только въ случаѣ, когда вообще всякій день безпорядокъ господствуетъ, и Хозяинъ сказать не можетъ: мой обыкновенной обѣдъ въ одиннадцать или двенадцать часовъ; естьли онъ сего не установилъ, не будетъ въ домѣ его порядка во времени дневной ѣды, и лучше ему, естьли можно, съ благопристойностію сказать: я ѣмъ, когда жена моя захочетъ.

Я знавалъ людей, кои отъ безпорядку во времени дневной ѣды случайнымъ образомъ сдѣлались пьяницами; до женидьбы своей были они примѣромъ воздержанія отъ крѣпкихъ напитковъ; попались имъ супруги таковыя, коихъ своенравіе, любленіе покоя и недостатокъ знанія въ поваренномъ искусствѣ принуждалъ ихъ обѣдать иногда ранѣе, иногда позднѣе, но всегда столько позднѣе обыкновенной обѣденной поры, что голодъ принуждалъ ихъ ѣсть хлѣбъ съ масломъ; а чтобъ согрѣть желудокъ, пили они по рюмкѣ водки или ликеру; не рѣдко бывъ заняты исправленіями внѣ дома, не могли они дожидаться домашняго обѣду; дабы замѣнить обыкновенный обѣдъ и быть въ состояніи исправить дѣла внѣ дому, насыщали они желудокъ водкою и хлѣбомъ: таковымъ образомъ привыкли они къ питью водки; чувство-

вали

вали родъ тоски, когда лишали желудокъ сего напитка; послѣ начали ежечасно употреблять по глотку: это составило переходъ въ пьянство и ежедневное шумство; люди сіи стали насмѣшкою въ свѣтѣ послѣ того, какъ въ холостомъ состояніи своемъ были въ чести и славѣ; хотя же нѣкоторые изъ нихъ отъ обѣдовъ слишкомъ позднихъ и не сдѣлались пьяницами совсѣмъ, но было то перьвымъ поводомъ къ тому. Къ приведенію въ забвеніе безпорядочнаго женскаго Хозяйства, производитъ пьянство на вышнюю степень; какъ-то ежедневно видимъ мы людей, злоупотребляющихъ крѣпкіе напитки, для прогнанія скуки, малодушія и печали.

Пелагіа была женщина, которую родительница ея къ важнымъ упражненіямъ не предуготовила; она вступила совсѣмъ незнающею въ домовое и супружественное состояніе, и по десятилѣтнемъ замужствѣ не совсѣмъ еще постаралась порядочно управлять своимъ домомъ; утро проводитъ она въ мѣлочахъ, кои удобно бы могла оставить. Повариха должна ей не прежде девяти или десяти часовъ съ докладами подходить, что время помыслить о пріуготовленіи обѣда; сія терпѣливая служанка не рѣдко отсылается съ бранью, а сверьхъ того сноситъ еще и отъ Хозяина выговоры; напослѣдокъ получаетъ она приказъ о кушаньѣ,

ежели будутъ то ѣствы, удобныя къ пріуготовленію на скорую руку, еще такъ и идетъ, ибо обѣдъ къ половинѣ перьваго часу съ полденъ поспѣетъ; естьли же приказаны будутъ блюда, требующія къ сваренію своему времени и труда, должно обѣда дожидаться до двухъ часовъ съ полденъ. *Пелагіа* всегда встаетъ съ постели послѣдняя въ домѣ; до десяти часовъ не выходитъ она еще изъ спальни, ибо бываетъ не одѣта; до двенадцати часовъ сидитъ за уборнымъ своимъ столикомъ: нарядъ головной занимаетъ въ этомъ случаѣ большую часть времени, а потому не можетъ она довольно насмотрѣться въ зеркало; она сама къ себѣ примѣниться не можетъ: что теперь понравилось, чрезъ двѣ минуты уже не годится; она перемѣняетъ не токмо локаны, но желаетъ, чтобъ и на верьху головы было всегда нѣчто новое; наконецъ выходитъ въ полномъ нарядѣ; равно въ полдни вступаетъ она въ поварню, распоряжаетъ по своему обычаю, и раздаетъ приказанія; потомъ спѣшитъ къ уборному столику, и опять совѣтуется съ зеркаломъ; пока повариха кликнетъ ее кушанья отвѣдать; за тѣмъ ли *Пелагіа* сдѣлалась Хозяйкою, чтобъ суетные наряды были причиною безпорядка въ учрежденіи на твердой ногѣ времени дневной ѣды?

Маркелина очень придерживается чтенія, завела прекрасную библіотеку, которую

рую время отъ времени пріумножаетъ; сверьхъ того содержитъ она журналовъ больше, нежели какой либо ученой содержать или прочесть можетъ; у ней нѣтъ опредѣленнаго, сколько и какъ долго читать; утреннее время въ домѣ ея для нее спокойнѣйшее, а потому посвящено чтенію. Большею частью случается съ нею, что она чтенія умѣрить и оставить не можетъ, отъ того поварня ея страждетъ; она не состоитъ въ таковомъ счастливомъ положеніи, какъ *Палагіа*, чтобъ могла содержать повариху; большею частью должны исправлять собственныя ея руки. *Маркелинъ*, супругъ ея, внушилъ въ нее сію склонность къ чтенію; благоразуміе казалось, что его въ томъ оправдываетъ; ибо онъ замѣтилъ въ ней расположеніе къ страсти, большей части супруговъ нестерпимой; сію чаялъ онъ чрезъ то одолѣть и истребить; имѣлъ онъ въ этомъ удачу; однако *Маркелинъ* за то плохо ѣстъ: ко вреду своего домоводства обѣдъ его бываетъ не въ надлежащую пору. Естьли *Маркелина* продолжитъ такъ поступать, обѣдняетъ она съ своимъ супругомъ отъ чтенія.

Не льзя рѣшить о *Порфиріи*, легкомысленна ли она или безпечна; погрѣшность ея въ томъ, что она, бывъ деревенскою Хозяйкою, не наполняетъ въ надлежащую пору своего запаснаго чулана и убыли въ немъ. Порфиріинъ бодрствен-

ный супругъ долженъ имѣть о всемъ попеченіе; онъ заботится также и о поварнѣ, и сказываетъ еще на канунѣ, какихъ птицъ побить къ завтрему, или какое мясо изъ большихъ скотовъ къ варенію и жаренію приготовить. *Порфирія* смотритъ на все это не безъ удовольствія; съ таковымъ раченіемъ добраго и терпѣливаго супруга надлежало бы ей по крайней мѣрѣ назначить время къ ежедневному столу и наблюдать оное: однакожъ она меньше всего заботилась о этомъ; нѣсколько дней идутъ въ порядкѣ, но большею частью супругъ ея принужденъ ополчаться терпѣніемъ; при прочихъ трудныхъ своихъ упражненіяхъ не могъ онъ присматривать за всѣми малостями. Нынѣ недостатокъ въ бѣломъ хлѣбѣ для покрошенія онаго въ супъ, или натеренія въ соусъ, завтра случится нужда въ двухъ луковицахъ, безъ которыхъ то или иное блюдо не имѣетъ своего вкуса, послѣзавтра не случилось въ домѣ перцу, въ четвертой день нѣтъ соли, въ слѣдующій день недостатокъ въ свѣжемъ коровьемъ маслѣ къ поданію на столъ: а поелику ни одинъ столъ не оканчивается безъ сыру, то къ Субботѣ и оный весь исходилъ; въ Воскресный же день слѣдовалъ недостатокъ во всемъ нужнѣйшемъ для стола, именно въ хлѣбѣ: такъ происходитъ почти всякую недѣлю. *Порфиріины* дѣвки предъ обѣдомъ принуждены

ны бѣгать по деревнѣ взадъ и передъ, чтобъ занять того или инаго; заниманїе таковое надоѣло всѣмъ въ деревнѣ, ибо поселянки не всегда имѣютъ время съ работы возвращаться домой для этой ссуды; но большая часть изъ нихъ скучаютъ тѣмъ, что занятое не скоро возвращаютъ, или совсѣмъ не даютъ, или не сполна. Удивительно ли, что Порфирїинъ супругъ при всѣхъ своихъ заботахъ о поварнѣ большею частью принужденъ ѣсть не въ надлежащую пору?

Евѳимїя не есть неспособная женщина; она училась приниматься за всякое дѣло въ надлежащемъ мѣстѣ, и умѣетъ чрезъ то намѣщать сродную ей нѣкоторую медленность; съ своею способною на выдумки головою можетъ она равняться съ другими проворными въ дѣлахъ своихъ Хозяйками: однакожъ имѣетъ она непростительной порокъ въ себѣ, отъ коего нѣкоторые обѣды въ самое нужное время въ деревнѣ задлѣваются; чрезмѣрное любопытство владычествуетъ ею столько, что она охотно тщится узнать, что происходитъ во всѣхъ домахъ, какъ въ одномъ съ нею селенїи, такъ и по сосѣдству. Она содержитъ на жалованьѣ вѣстоносцевъ; болтливыя шуточныя старухи никогда изъ дому ея голодны не выходятъ; тѣ же, кои приносятъ ей вѣсти изъ домовъ, съ которыми живетъ она въ непрїязни, получаютъ лучшую пищу, и возвращаются съ на-

наполненными мѣшками; никакой бродягѣ входъ въ домъ ея не воспрещенъ; всѣ они имѣютъ доступъ; а кто сїю сволочь ласкаетъ и награждаетъ, къ тому оная больше и стекается. *Евѳимїя* наноситъ запасному своему чулану великой ущербъ; она даетъ тѣмъ, коимъ бы изъ него давать не надлежало, а отказываетъ тѣмъ, коимъ бы слѣдовало; у ней есть очень бѣдные, но честные сродники; онымъ оказывала бы она помощь половиною того, что расточаетъ безполезнымъ людямъ; перьвыхъ оставляетъ она хладнокровно истощевать, хотя довольна извѣстна о тайной ихъ нищетѣ: однакожъ въ этомъ состоитъ еще не все зло, производимое любопытною *Евѳимїею*; она провождаетъ по цѣлымъ часамъ въ тайныхъ разговорахъ съ своими вѣстовщицами, чрезъ то позабываетъ она о обѣдѣ. Когда наступитъ время къ столу, *Евѳимїя* проводитъ оное въ пустословїи.

Когда *Балбина* бываетъ весела, все у ней идетъ порядочно; она столько прозорлива и способна, что время для себя и служанокъ своихъ въ точности предуставить и распорядить можетъ къ произведенїю и окончанїю того или инаго дѣла; не составитъ ей затрудненїя, *когда только захочетъ*, самой пространный столъ многими и различными пищами къ надлежащему часу исправить; не многїя могутъ равняться ей въ этомъ искус-

искусствѣ, но ни одна въ этомъ ее не превзойдетъ: однако, надобно, чтобъ она того *захотѣла.* Какъ скоро она огорчилась, склонность ея совсѣмъ изчезнетъ; гнѣвъ же ея подобно труту отъ малѣйшей искры загорается; и тогда у ней идетъ по пословицѣ: не стой подъ пушкою; по крайней мѣрѣ дѣвки ея пропадали изъ виду и прятались отъ бури; естьли не успѣвали онѣ уходить, *Балбина*, подобно фуріи, схвативъ съ очага головню, гонялась, била оною, или бросала за убѣгающими. Спаси Небо того, кто къ ней въ домѣ близко подступитъ! ибо она не поступаетъ подобно другимъ домовымъ фуріямъ, кои взбѣсившись ложатся на софу или въ постель, и не говорятъ ни слова, пока злой духъ отъ нихъ отскачнется. *Балбина* не запирается въ своей спальнѣ; весь домъ, а особливо поварня, занимаетъ тогда сборное ея мѣсто, по которому она, ходивъ взадъ и передъ, ищетъ или ожидаетъ непріятелей къ нападенію. *Балбина* употребляетъ полныхъ два или три часа, въ которые ни одинъ человѣкъ не долженъ ей на глаза появляться, пока она не опомнится и не подумаетъ, что представляла она дьявола въ человѣческомъ образѣ. Таковые злые дни долженъ супругъ ея почасту проживать, и присутствуя въ домѣ не иное что дѣлать, какъ отводить людей отъ своей Прозерпины, естьли хочетъ въ тотъ день

хотя позднѣе обыкновеннаго пообѣдать. Пріятели его сказывают, что он научился нынѣ молчать во время пароксизма жены своей. Случилось нѣкогда оным посѣтить его; одна дѣвка хотѣла подложить дров к жаркому, и концом полѣна опрокинула небольшой горшечек, в котором варились яблока для супу; супруг оставил гостей для укрощенія своей сожительницы; когда он возвратился к ним, имѣв на головѣ парик, свернутый на бок, и был от перьваго вопрошен о причинѣ тому, отвѣчал: что он ходил в погреб взять кнастеру (табаку), но не нашел онаго, и выходя зацѣпился за притолоку низких дверей: пріятели его замѣтили, сколько часов в домѣ било; ибо хотя Хозяин имѣл от природы румянец в щеках, но им показалась на оных живопись *Балбины*, жены его. Гости пошли с Хозяином в сад; там отпер он погребец с шампанским вином, и сказал пріятелям своим, что должно будет им посидѣть около онаго, потому что в домѣ непогода, и обѣда дожидаться долго будет; они пили, но с тощим желудком напиток сей казался не столько пріятным. Один из пріятелей сказал ему, что естьлиб был хлѣб, они совершили бы весь обѣд только из него с вином; Хозяин побѣжал в дом взять мягкій хлѣб, он принес

его

его счастливо съ парикомъ, порядочно на головѣ сидящимъ; однако у бѣловатаго его кафтана остался на спинѣ признакъ, что во время бѣгства прошло ему не даромъ.

Левкопила на девятнадцатомъ году вышла за шестидесятилѣтняго бездѣтнаго вдовца; оный учинилъ сей шагъ почти только изъ дружбы къ ея родителямъ, въ домѣ коихъ почасту бывая, *Левкопилу* зналъ съ ея дѣтства, однакожъ безъ тщательнаго испытанія; она была единочадная дочь, а по сему, какъ то не рѣдко случается, поизбалована; она выросла подъ крайнимъ присмотромъ родителей своихъ съ малымъ исправленіемъ непокорливости, и тѣмъ съ величайшимъ своенравіемъ, ибо она не стыдилась предъ всѣми спорить противъ своихъ родителей, какъ говорится зубъ за зубъ. Супругъ ея имѣлъ случай замѣчать то ежедневно до нѣсколька разъ; можетъ быть должность по чину его, или недостатокъ обращенія въ другихъ домахъ были причиною того, что не уважилъ онъ поведенія невѣсты своей противъ ея родителей: но какъ дочь поступаетъ, бывъ чадо, противъ своихъ родителей, такъ обыкновенно ведетъ себя и въ замужствѣ противъ супруга; покорная отцу и матерѣ дочь обыкновенно выходитъ лучшая супруга. Другъ родителей пожелалъ кончить вдовство свое бракомъ съ своенравною ихъ дочерью; главнѣй-

внѣйше взирали притомъ на неравенство лѣтъ, старинное дружество, а болѣе бездѣтство и богатство превозмогли все. *Эмерикъ* (такъ назывался женихъ) послѣ добраго утра во второмъ бракѣ имѣлъ злое послѣ полуденное время; очень молодая *Левкопила* по бракѣ ощутила, что она лучше годилась бы для молодаго, нежели стараго мужа не для того, чтобъ *Эмерикъ* давалъ ей чувствовать своенравїе старости; онъ былъ совсѣмъ свободенъ отъ онаго, и довольно бодраго духа, естьлибъ только не было еще нужнаго, чѣмъ молодой супругѣ не понравиться; онъ примѣтилъ ошибку свою; не произнося жалобъ на жену свою: онъ видѣлъ все; онъ выслушалъ все; *онъ исчерпалъ себя, сходя,* подобно извѣстному языческому божеству, золотымъ дождемъ на лоно своей возлюбленной; однакожъ *Левкопилино* своенравїе пребыло непоколебимо. Когда были у нихъ ея родители, ѣлъ онъ въ надлежащую пору; тожъ случалось, когда былъ у него кто нибудь изъ его прїятелей. Что надлежитъ до стола, *Эмерикъ* отъ первой своей жены видѣлъ совершенной порядокъ; но нынѣ кромѣ другихъ безпорядковъ въ домѣ принужденъ былъ видѣть сему противное, что онъ въ тѣ дни не могъ обѣдать въ надлежащую пору, когда имѣлъ нужду по дѣламъ, и недостатокъ во времени. *Эмерикъ* былъ человѣкъ шутливой, и говаривалъ: когда я хочу хорошенько по-

пообѣдать, принужденъ женѣ сказывать, что будетъ у меня гость; чѣмъ моложе бывали сіи посѣщатели, тѣмъ пріятнѣе то было для *Левкопилы*, не для того, чтобъ имѣла она склонность къ кокетству: воспитаніе ея не таково пренебрежено было; это было нѣкое своенравіе, понуждавшее ее безъ притворства оказывать, что вниманіе ея обращается не столько на старыхъ, сколько вообще на молодыхъ людей.

Домитилла вышла за моего пріятеля, которой уступалъ ей знатностію своей природы; она принесла ему за собою очень малое приданое, ибо имѣвъ онаго побольше, не унизила бы она себя состояніемъ. Имѣла она въ себѣ много гордости, и презирала всѣхъ неравныхъ ей въ происхожденіи; сію гордость принужденъ былъ ощущать и пріятель мой, не взирая на то, что онъ составилъ счастіе жены своей, а не она его; однакожъ не имѣлъ онъ охоты быть въ домѣ своемъ первымъ служителемъ, но нашелъ средство довольно поддержать себя; онъ уставилъ домашній законъ, и держался онаго тѣмъ точнѣе, что хотѣлъ сколько возможно удержать власть надъ своею знатною супругою; въ числѣ сего узаконенія было и сіе: чтобъ обѣдъ и ужинъ начинался тотчасъ, какъ зазвонятъ въ колокольчикъ; онъ былъ степененъ, и чрезъ таковую точность хотѣлъ предва-

рить всякія съ *Домитиллою* разстройки. Нѣкогда въ осеннее время случился я у него, и долженъ былъ съ нимъ подумать кое о чемъ на ближнемъ полѣ; обѣдалъ онъ всегда въ 12 часовъ; однако какъ мы ни спѣшили, не могли поспѣть къ сему времени: *Домитилла* выходя изъ дверей дому своего, могла насъ на полѣ видѣть, или могла бы дослать къ намъ, чтобъ мы шли. Не больше четверти перьваго часа было, когда мы возвратились и тотчасъ сѣли за столъ; *Домитилла* выговаривала намъ за наше промедленіе, и подтверждала, чтобъ мы не сдѣлали того же въ ужинѣ, потому что когда кушанье поспѣетъ, не можно онаго долго на огнѣ держать, и что должно обѣдать всегда въ двенадцать, а ужинать въ семь часовъ; я обѣщалъ исполнить ея повелѣніе. Обѣдъ начался: перьвое блюдо состояло въ супѣ съ курицею; супъ былъ хорошъ, но курица совсѣмъ разварилась и не имѣла вкусу; второе блюдо было баранья нога съ рѣпою; мясо все разопрѣло, и рѣпа сверьху прижжена; третье блюдо жариная оленина, и на одномъ съ нею блюдѣ жареные дрозды; оленина была такъ высушена, что не осталось въ ней ни вкусу, ни соку, а дрозды сожжены; кости сихъ птичекъ равно на зубахъ ломались, какъ и мясо; я забылъ еще сказать, что клюцки въ супѣ отъ долговременнаго держанія на огнѣ затвердѣли какъ камень. *Домитилла* имѣла до-

довольно злости, раздавая кушанье накласть мнѣ и мужу своему съ излишествомъ клёцекъ на тарелки; она простерла оную до того, что когда мы выхлебавъ малое количество супу, клёцки, опасаясь отяготить желудокъ, оставили и попросили онаго еще, она наклала намъ еще больше клёцекъ, говоря своему мужу: я ѣмъ мои клёцки, когда онѣ еще мягки; впередъ вы оныя будете кушать всегда твердыя, когда я узнала, что оныя вамъ въ таковомъ вкусѣ нравятся. Пріятель мой укорилъ *Домитиллу* однимъ только презрительнымъ молчаніемъ, но вышедъ изъ дому сказалъ мнѣ, что имѣетъ причину не отступать отъ своего домашняго устава, хотябъ и принужденъ былъ временно худо обѣдать, такъ какъ нынѣ.

Отъ сего пріятеля пришелъ я на другой день къ сосѣду его, былъ то мой старинной школьной товарищь; когда онъ представилъ мнѣ свою супругу *Бенигну*, которую я еще не видывалъ, то по счастливой ея физіогноміи съ перьваго взгляду заключилъ я объ ней все хорошо. Этотъ мой пріятель сдѣлался въ деревнѣ строгимъ Хозяиномъ, такъ что всѣ молодые сосѣдніе Хозяева почитали его какъ бы Аполлона; по прибытіи моемъ, посѣтили его нечаянно двое изъ таковыхъ молодыхъ людей въ десять часовъ утра. По виду Хозяйки можно было заключить, что

при-

прибытіе двухъ неожиданныхъ гостей предъ самымъ обѣдомъ ни мало въ смятеніе ее не привело; она осталась съ нами, а только подозвавъ свою ключницу, шепнула ей слова два на ухо, чаятельно о кушаньѣ. *Бенигнинъ* супругъ по продолженіи разговора чрезъ полчаса предложилъ своимъ гостямъ прогуляться въ поле, дабы, какъ говорилъ онъ, прогулкою лучше возбудить позывъ на ѣду. Мы одобрили его предложеніе, и просили его быть нашимъ провожатымъ; ибо между прочимъ упомянулъ онъ, что люди его въ полѣ работаютъ надъ водоводомъ, коимъ намѣренъ онъ оросить луга свои, и чрезъ то умножить ростъ травы по недостатку его въ сѣнѣ. *Бенигна* при отшествіи нашемъ спросила у своего мужа, долголь пробудемъ мы въ полѣ, дабы потому распорядить ей пріуготовленіе кушанья? Мы возвратимся, отвѣчалъ онъ, около двенадцати часовъ, но можетъ быть четвертью часа ранѣе или позднѣе. Языкомъ стариннаго школьнаго товарища сказалъ я сему пріятелю моему, сколько поздравляю я его въ разсужденіи Бенигны, послѣ того что не давно мнѣ удалось видѣть и слышать; я чаялъ въ сравненіи съ *Домитиллою*, что онъ живетъ съ своею *Бенигною* въ раю; послѣ чего разсказалъ ему вчерашнее приключеніе. Да, сказалъ мой пріятель, я совѣтовалъ за благо моему сосѣду укротить врожденную *Доми-*

тил-

тиллину гордость; онъ въ точности слѣдуетъ моему совѣту въ назначенiи непремѣннаго часа къ обѣду, и чтобъ ни мало отъ онаго не отступать; онъ сначала отъ безпорядка во времени дневной ѣды очень много потерпѣлъ досадъ, не могъ потому располагать своего времени, и быть господиномъ въ домѣ: плохое то Хозяйство, когда не имѣть въ своей власти времени, и дѣлать оному надлежащаго раздѣленiя. Моя *Бенигна* совершенно одинакихъ со мною мыслей, она время дневной пищи имѣетъ назначенное; я не смѣю спрашивать, что будемъ мы ѣсть; иногда случается, что я до обѣда принужденъ бываю въ полѣ больше обыкновеннаго промедлить: она спрашиваетъ у меня каждаго утра, въ обыкновенное ли время мы будемъ обѣдать? Естьли знаю я навѣрное, сказываю ей объ ономъ; когда же найду въ полѣ, что могу ранѣе возвратиться, нежели условленось, посылаю къ ней о этомъ сказать, и такъ мы всегда согласны въ разсужденiи нашего времени, а я чрезъ то къ примѣтному успѣху въ моемъ Хозяйствованiи властенъ расчислять часы дневные и располагать ежедневно мои домашнiя дѣла по обстоятельствамъ.

4) *Искусная хозяйка должна изыскивать по состоянiю своему приличной перемѣны въ пищѣ.*

Сiе правило преподано было и въ разсужденiи стола служняго; оное очень важно

жно для стола господскаго, а потому въ послѣднемъ случаѣ и должно считаемо быть главнымъ правиломъ.

Когда нѣтъ недостатка въ доброй волѣ со стороны Хозяйки къ точному наблюденію сего правила, значитъ незнаніе и неискусство, естьли Хозяйка не избѣгаетъ единообразія въ пищѣ.

Но при семъ правилѣ должно предположить, что домашнія обстоятельства не мѣшаютъ правилу сему слѣдовать; естьли же обстоятельства позволяютъ нѣкоторымъ образомъ, то правило это о перемѣнѣ пищи тѣмъ больше наблюдать должно; ибо благоразумная Хозяйка по собственному заключенію найти можетъ, что сія перемѣна пищи не составляетъ множайшаго расходу на припасы, какъ и въ единообразномъ пріуготовленіи. Въ главномъ правилѣ о перемѣнѣ пищи заключаются слѣдующія особливыя правила:

a) *Припасы*, изъ которыхъ приготовляется пища, не должны быть тѣ же и одинакіе, но сколько возможно различествующіе и *перемѣнные*. Сіе значитъ не то, чтобъ въ нѣкоторыя времена того или инаго рода пища не множественнѣе обыкновеннаго на столъ подавана была: нѣтъ! я разумѣю въ этомъ, чтобъ не подавать нѣсколько дней сряду ту же и одну пищу: въ нѣкоторыхъ мѣсяцахъ бываетъ телятина самая обыкновенная пища, а въ другихъ баранина;

на; когда подавать всякой сряду, телятину или баранину, какая то будетъ погрѣшность противъ главнаго правила о перемѣнѣ пищи! Кто по состоянію своему не можетъ въ перемѣну употреблять дичины, можно готовить въ перемежку рыбу, домовыхъ птицъ, или иное мясо домовыхъ скотовъ, по способности.

б) Не довольно того, чтобъ послѣдствіе припасовъ между собою раздѣлить, и искусно прерывать употребленіе оныхъ; *самыя пищи въ пріуготовленіи своемъ* не должны быть одинаковы; должно варить пищу иногда таковымъ, иногда другимъ образомъ: это средство приводитъ пищу въ уваженіе, и старость оной, такъ сказать, возобновляетъ. Чтобъ остаться при вышеприведенномъ примѣрѣ, баранина, изъ всѣхъ родовъ мяса самая употребительнѣйшая, наконецъ намъ наскучитъ, когда будемъ ѣсть оную безпрестанно въ обыкновенномъ одинакомъ пріуготовленіи; отъ сего не рѣдко слышимъ мы говорящихъ: эта пища мнѣ пріѣлась; отъ сего говорятъ иные: вмѣсто сего блюда соглашусь я ѣсть только одно масло съ хлѣбомъ; почему одинакое пріуготовленіе пищи не производитъ хорошаго дѣйствія.

в) Еще надлежитъ къ перемѣнѣ пищи причислять: чтобъ въ разсужденіи пищъ *держаться годоваго времени*, или, какъ го-

говорится, пользоваться годовымъ временемъ; сіе пользованіе годовымъ временемъ должно быть пріемлемо въ строжайшемъ смыслѣ не для всѣхъ домовъ вообще, ибо требуетъ множайшаго расходу; но поелику составляетъ это перемѣну пищи, Хозяйкѣ не должно сего упускать изъ виду.

Пользованіе годовымъ временемъ простирается либо до пищъ, кои новину въ году составляютъ, или таковыхъ, которыя не долгое время продолжаются, и притомъ по вкусу своему отличаются отъ обыкновенныхъ.

Въ число перьвыхъ пищъ считаются всѣ огородные овощи, когда оныхъ у простаго народа еще нѣтъ, или быть не можетъ: ранній кочанный салатъ, огурцы и зеленые бобы изъ парниковъ, зеленый горохъ, спаржа, артишоки, и прочее.

Къ пищамъ послѣдняго рода считаются: ранніе цыплята, молодые гуси, дрозды, жаворонки, кулики разнаго рода, чибесовы яйца, и прочее.

Всѣ сіи отчасти именованныя, частью неименованныя пищи, коими пользуются въ годичныя времена, должны быть употребляемы въ перемѣну пищи; преимущественное въ этомъ случаѣ состоитъ въ томъ, что многія изъ сихъ пищъ можно ѣсть нѣсколько дней сряду, не наскучивъ, и что остаются

онѣ

онѣ всегда новиною, на примѣръ: зеленой горохъ, кочанной салатъ, спаржа, цыплята, дрозды; на пищи сіи есть столько великіе охотники, что въ разсужденіи оныхъ правило о перемѣнѣ пищи подвергается исключенію. Многіе ѣдятъ спаржу и дроздовъ во все то время ежедневно, пока оныхъ имѣть можно; они всегда желаютъ, чтобъ вещи сіи подолѣе обыкновеннаго попротянулись.

Естьли пользованіе годовымъ временемъ въ разсужденіи нѣкоторыхъ пищъ упустить, или употребить не въ надлежащую пору, составитъ сіе немалую погрѣшность противъ правила о перемѣнѣ пищи.

Клеобертъ до вступленія своего въ супружество препровелъ нѣсколько лѣтъ съ своею матерью, которая содержала добрый столъ, въ чемъ состояніе и имущество ея совершенно оправдывало. Когда онъ перемѣнилъ состояніе свое, и женился на *Клеобертѣ*, не имѣлъ онъ намѣренія въ супругѣ своей имѣть прилѣжную швею и пряху; онъ считалъ, что она заступитъ у него по смерти родительницы его надзираніе за поварнею, какъ тому изъ ежедневнаго примѣру научиться ей удобно. *Клеоберта* не сдѣлала употребленія перенимать у своей во всѣхъ частяхъ домоводства искусной свекрови; она ма-

ло заняла Хозяйственной науки въ домѣ своихъ родителей, хотя вышла изъ онаго уже въ совершенныхъ лѣтахъ. Благоразумїе требовало, чтобъ приступила она къ должности своей въ супружествѣ помогать своей свекровѣ, и на поступки ея всматриваться; но она оставалась сидящею въ своемъ покоѣ, и упражнялась только въ шитьѣ и пряжѣ: иглою владѣла она совершенно, и совершала прекраснѣйшїя рукодѣлїя; въ разсужденїи пряжи была она столькожъ прилѣжна, и весною выходило у ней множество полотенъ въ бѣленїе. Престарѣлая свекровь скончалась по нѣсколькихъ годахъ, а *Клеоберта* между тѣмъ не выступила изъ обыкновеннаго своего круга; она продолжала жить такъ, какъ начала, но принужденно стала управлять и поварнею, и это производила такъ, что мужъ ея сталъ ѣсть хуже, нежели при жизни своей родительницы; она почти безпрестанно держалась одинакихъ пищъ, или припасовъ для оныхъ, и приготовленїя оныхъ не перемѣняла, такъ что Клеобертъ, привыкшїй лучше ѣсть, принужденъ былъ довольствоваться мясомъ, одинакимъ образомъ прїуготовленнымъ. Тщетно жаловался *Клеобертъ* на утомленїе одинакою пищею. *Клеоберта* впрочемъ была не празднолюбица; игла и прялка занимали ее безпрестанно: но могло ли это одно удовлетво-

творять Клеоберта? Онъ находился въ таковомъ состоянiи, что могъ содержать особливыхъ швей и пряхъ. Естьли бы жилъ онъ въ городѣ, отнюдъ бы не готовилъ у себя кушанья въ домѣ, но бралъ бы оное изъ трактира. *Клеоберта* повела однажды прiятелей мужа своего на то мѣсто, гдѣ у ней полотна бѣлились; суетность ея принудила у нихъ спросить: по стольку ли супруги ихъ напрядаютъ полотенъ собственными руками? Нѣтъ, отвѣчали они, но за то жены наши намъ милѣе; онѣ прядутъ меньше, но за то лучше готовятъ кушанье.

Артемонiю также надлежитъ считать въ числѣ Хозяекъ, кои не заботятся о правилѣ въ перемѣнѣ пищи; не слишкомъ же тщательна она и въ разсужденiи чистоплодности; отчасти скупость, большею частью пренебреженiе, а всего больше упрямство причиною того, что столъ ея не лучше обстоитъ; ибо у супруга Артемонина не бываетъ во весь годъ кромѣ двоякаго рода похлебокъ на столѣ; либо такъ называемая водяная похлебка, или простой бирсупъ, хотябъ были гости, перемѣны нѣтъ, развѣ гости будутъ званые, въ таковомъ случаѣ тѣ же супы служатъ съ перемѣною; въ водяную похлебку прибавляетъ она петрушки, а въ бирсупъ подбиваетъ яицъ, и отчасти су-

хариковъ хлѣбныхъ. *Артемонъ* по имуществу своему состоянія такого, что симъ супамъ на столѣ его и быть бы не надлежало, по горячему кушанью можно заключить и о мясныхъ пищахъ. *Артемонъ* долженъ великое прилагать попеченіе, чтобъ въ нѣкоторыхъ родахъ онаго не послѣдовало недостатка; когда не пошлетъ онъ въ близъ лежащій городъ купить того или инаго мяса, принужденъ нѣсколько дней и недѣль сряду довольствоваться одинакою пищею, одно только это его попеченіе избавляетъ его отъ совершеннаго единообразія въ пищѣ; но чаще терпитъ онъ отъ единообразія въ пріуготовленіи. Въ этомъ случаѣ кропотаніемъ своимъ онъ ни мало не успѣетъ; въ домѣ его все остается по старому; не рѣдко бываетъ онъ въ таковой досадѣ, что до мясныхъ пищъ не дотрогивается, и насыщаетъ себя однимъ свѣжимъ масломъ: но и оное могъ бы онъ имѣть получше; въ домѣ его бьютъ ежедневно масло, потому что содержится много коровъ; но самое свѣжее масло имѣетъ у него вкусъ старый, отъ того что молочная посуда не содержится въ чистотѣ; въ самые лучшіе мѣсяцы имѣетъ оное худый видъ, представляетъ на себѣ полосы разнаго цвѣта, какъ бы мраморныя; сыры и того плоше, они вязки и кожуристы.

Улпій

Улпій очень опоздалъ своимъ супружествомъ; онъ довольно рано ощутилъ склонность къ размноженію своей фамиліи, и посредствомъ оной привязался къ одной особѣ, которыя родители поставили ему въ этомъ непреодолимыя препятствія; онъ былъ милъ своей красавицѣ, которая для него постоянно отвергла всѣ многія выгодныя замужства; она напослѣдокъ навлекла на себя совершенный гнѣвъ своихъ родителей, кои призвали къ себѣ тетку ея, живущую въ отдаленіи, отдали ей дочь свою, чтобъ она не видѣвъ *Улпія*, истребила его изъ своей памяти. Сей нашелъ способъ согласиться съ своею возлюбленною быть и въ разлукѣ непоколебимо другъ другу вѣрными; составляло то дѣйствіе мщенія, которое *Улпіеву* возлюбленную предало въ руки нечувствительной старухи; оная оказала ей множество жестокостей, отъ которыхъ красавица оборонялась только горестью и слезами. *Улпій* обиталъ въ таковой сторонѣ, гдѣ законы похищеніе невѣстъ строго запрещали, и даже учиняли невозможнымъ; онъ страдалъ ужасно, между тѣмъ любовница его увѣдомила, что онъ въ назначенное время либо на что рѣшиться долженъ, или видѣть, что она по волѣ тетки ея и согласія родителей достанется въ объятія его совмѣстнику, дабы только избавиться

отъ тиранства своей тетки. *Улпій* посовѣтовалъ съ своими друзьями, кои уговаривали его слѣдовать не любви, но благоразумію; онъ послѣдовалъ сему, но только отчасти, ибо простерся далѣе надлежащаго; желая забыть свою возлюбленную, старался онъ забыть весь нѣжный полъ; онъ ощутилъ нѣкую холодность къ оному, хотѣлъ онъ тѣмъ отмстить за несчастіе въ перьвой любви своей; онъ прожилъ холостъ двадцать лѣтъ послѣ того, и думали, что умретъ онъ безплоднымъ деревомъ. Долгота времени больше успѣваетъ надъ человѣками, нежели бы отъ нихъ ожидать можно было; такъ случилось съ *Улпіемъ*, которой въ остаткѣ своего вѣка ощутилъ нѣкую пустоту, которую возмечталъ наполнить супругою. Перьвая его любовница была знатнѣе его состояніемъ и происхожденіемъ, для чего родители ея и выдать ее за него не соглашались. *Улпій* вспалъ на противное тому; онъ снизшелъ изъ состоянія своего, и раздѣлилъ ложе свое съ собою низкаго происхожденія и низкихъ нравовъ; почти престарѣлый *Улпій* унизилъ себя столько, что допустилъ Діану свою гонять себя всюду, куда ей было угодно. Старый глупецъ учинился чрезъ то достойнымъ смѣха! бывъ человѣкъ просвѣщенной, допустилъ овладѣть собою крестьянской дѣвкѣ до злоупо-

употребленія; оная не хотѣла, и госпожею ставъ, перемѣнить привычки къ крестьянской пищѣ; она имѣла дарованіе все на свѣтѣ кушать горстью. Нельзя уже было помышлять о перемѣнѣ пищи: двѣ недѣли сряду подавали у ней ветчину, или копченую телятину, а къ оной жареную или холодную телятину; жарили же не на вертелѣ, а въ печи; потомъ цѣлой мѣсяцъ ежедневно соленую баранину, а вмѣсто жаренаго копченую баранину; потомъ доходила очередь до свинины, и все это было готовлено однимъ образомъ. Естьли *Улпій* приносилъ изъ своего огороду спаржу, оная оставалась неприготовлена; мужичка говаривала: эта дрянь не наполнитъ брюха; молодую морковь она не варила за тѣмъ что, казалось ей травяна вкусомъ, и не могла наполнить горшка. Когда по состоянію годоваго времени приносили въ поварню его дроздовъ, неотесанная женщина бросала оныхъ кошкамъ, и сердилась за то, что заставляютъ ее тратить время въ осчипываніи сихъ птичекъ. *Улпій* принужденъ былъ въ супружествѣ дѣлать то, чего не дѣлывалъ, находясь холостымъ; видали его, какъ онъ утайкою въ саду счипалъ самъ сихъ птичекъ и потрошилъ; относилъ на деревянномъ роженкѣ въ поварню, самъ жарилъ, и принужденъ былъ слушать

съ терпѣніемъ женнины насмѣшки: скоро я отниму у тебя этотъ вздоръ и выброшу за окно.

Эдельтруда была старинная знакомка и сосѣдка *Улпію*; ей непротивно было бы, когда бы онъ женился на ея фамиліи; она не радовалась несчастію его, какъ то дѣлаютъ многія другія, но сожалѣла объ ономъ; она не посѣщала дому *Улпіева* для того, чтобъ не быть неблагопріятно встрѣченой отъ жены его; но *Улпій* часто бывалъ у ней по причинѣ обязательствъ нѣкоторыхъ съ ея супругомъ. *Улпій* обыкновенно бываетъ у нихъ къ обѣду, причемъ *Эдельтруда* всячески старается худо въ домѣ содержимаго человѣка и непривыкшаго такъ жить накормить получше; она составляетъ для себя изъ того Христіянскую должность показать своему сосѣду, что она старается поставлять тѣ блюда, до которыхъ онъ охотникъ, и которыхъ подъ вечеръ своей жизни у себя лишенъ. Улпій имѣніемъ былъ предъ ними достаточнѣе; но *Эдельтруда* считаетъ своего пріятеля въ печальныхъ его обстоятельствахъ за таковаго человѣка, коего Вышнее Провидѣніе довело участвовать въ тѣхъ Евангельскихъ словахъ: Алченъ быхъ, и напитасте мя *Эдельтруда* наслаждается удовольствіемъ, дѣлая доброе дѣло, когда утѣшитъ

шитъ пріятеля своего вкусною пищею. Одно таковое начертаніе показываетъ ясно, что *Эдельтруда* правило о перемѣнѣ пищи умѣла въ домѣ своемъ производить въ дѣйство; доходы ея умѣренны; съ частью оныхъ, для стола опредѣленою, умѣетъ она обходиться столько хорошо, что оныхъ становится къ перемѣнѣ по обстоятельствамъ на столѣ пищи, и къ избѣжанію единообразія въ оной; столъ у ней невеликолѣпенъ, но никогда не наскучитъ: она умѣетъ совершенно пользоваться годовымъ временемъ. Не слишкомъ обширный огородъ ея приноситъ ей довольно рано разныя растѣнія; не взирая на то, что спаржа и въ одинакомъ пріуготовленіи наскучить не можетъ; умѣетъ она перемѣнить и сіе огородное растѣніе троякимъ или четвернымъ пріуготовленіемъ: зеленой горохъ поспѣваетъ въ огородѣ ея не токмо всѣхъ ранѣе, но и бываетъ новый почти въ каждомъ лѣтнемъ мѣсяцѣ; у ней на столѣ увидишь молодыхъ голубей и цыплятъ въ сопровожденіи лучшихъ щукъ, раковъ, трески и клипфишей; новина всегда бываетъ на ея столѣ безъ дальнихъ издержекъ; дробная Маркская рѣпа поспѣваетъ у ней въ половинѣ Іюня, хотя то стоитъ немалаго труда. Когда покупаетъ она карповъ перьвой осенней ловли, всегда достаетъ оныхъ дешевле,

нежели какъ онѣ въ полный ловъ бываютъ; но положимъ, что она за Лейбцигскихъ жаворонковъ или дроздовъ ранняго лову заплатитъ дороже; однако какъ добрая Хозяйка умѣетъ сїю издержку замѣнить въ чемъ нибудь иномъ. Супругъ ея не имѣетъ собственнаго звѣроловства, и потому къ перемѣнѣ пищи должна она дичину покупать; но для чего продаетъ она телятъ, барановъ и домовыхъ птицъ, выгадывая изъ опредѣленныхъ къ домашнему расходу; потребны только добрая воля и благоразумїе, чтобъ быть *Эдельтрудою*. Благодаря Бога, есть довольно Хозяекъ, подобныхъ Эдельтрудѣ; хорошо было бы, когдабъ *Клеоберта*, *Артемонїа* и глупая жена *Улпїева* старались у нихъ учиться!

5) *Пищи бываютъ между собою неравны, почему различїя сего не должно упускать изъ виду.*

Правило это въ домахъ людей средняго состоянїя нижней степени болѣе всего наблюдаемо быть должно; потому что человѣкъ средняго состоянїя вышняго классу почти ежедневно на столѣ своемъ одинакой доброты пищи имѣть можетъ.

Относя же правило сїе собственно къ человѣку средняго состоянїя нижняго класса, лучше сдѣлано будетъ, когда къ множайщей ясности раздѣлить пищи на *обыкновенную* и *гостепрїимную*.

Слѣ-

Слѣдуя сему раздѣленію, выходятъ обыкновенные супы и гостепріимные, обыкновенныя рыбы и для гостей, обыкновенныя мясныя блюда и для гостей, также жареное и пирожное обыкновенное и для гостей.

Похлебки, водяную, пивную, мучняную и тому подобныя, должно считать за обыкновенные супы; травную же похлебку съ яйцами, супъ съ перловыми крупами и виномъ, молочную похлебку съ яичнымъ бѣлкомъ, противопоставлять перьвымъ, и считать гостепріимными; между тѣмъ можно и обыкновенныя похлебки удобрить и превратить въ гостепріимныя; напримѣръ: похлебка изъ чернаго и бѣлаго пива превращается въ гостепріимную нѣкоторыми подбавками, какъ о томъ въ послѣдствѣ писано будетъ; овсяная кашица также составляетъ обыкновенный супъ, но можно оную подобрить такъ, чтобъ не стыдно было подать и передъ гостей; юражная похлебка идетъ только на столъ простолюдиновъ, но искусство звело оную и на гостиной столъ подъ названіемъ анисного супа съ юрагою.

Съ мясными пищами тоже обстоятельство, но только соображаясь къ годовому времени.

Телятина, бывающая въ нѣкоторыя времена года обыкновеннѣйшимъ мясомъ, составляетъ обыкновенную пищу; но въ дру-

другое время телята бывают рѣдки и дороги: тогда телятину не должно считать обыкновенною пищею; но и тогда, как телятина очень дешева и обыкновенна, можно нѣкоторые супы изъ ней удобрить и учинить гостиными: также и паштеты съ телятиною во всякое время удерживают свою цѣну, когда подбавлено въ нихъ будетъ другихъ мясъ.

Сказанное о телятинѣ, должно разумѣть и о *баранинѣ*, потому что оная съ половины Іюня по Рождество, такъ какъ телятина съ Рождества до Святой недѣли, составляетъ обыкновеннѣйшее мясо; естьли оба сіи мяса случатся кромѣ помянутаго *времени*, не должно уже оныхъ считать за обыкновенное мясо; равно такъ какъ телятина въ свою обыкновенную пору особливымъ пріуготовленіемъ учиняется гостиною пищею: происходитъ то же и съ бараниною.

Свинина въ деревняхъ почти никогда не считается самою обыкновенною пищею, кромѣ частей, выгадываемыхъ при разниманіи тушъ на ветчину, кои называются дробнымъ мясомъ, и обыкновенно просаливаются, также и коптятся; сіи дробныя части, съ прикускою подаваемыя, во многихъ домахъ считаются гостиною пищею, и много есть до нихъ охотниковъ. Въ маломъ уваженіи состоитъ свѣжина отъ свиней, въ разное время года убиваемыхъ; оная большею частью составляетъ только обыкно-

кновенную пищу; вареные или жареные окорока сихъ свиней единственно уважаются.

Говядина во всякое время состоитъ въ уваженiи, ибо оная изъ всѣхъ родовъ мяса одна только никогда не прiѣдается. Должно вѣдать, что въ большей части областей нижней Нѣмецкой земли солонина и копченая говядина состоитъ въ таковой высокой цѣнѣ, что въ дворянскихъ деревенскихъ домахъ, когда поставятъ на столъ свѣжую говядину и солонину, перьвую обыкновенно не трогаютъ, а принимаются за послѣднюю, а особливо когда оная равняется Гамбургской солонинѣ, какъ о этомъ въ VIII Части обстоятельнѣе писано будетъ.

Въ разсужденiи *домовыхъ птицъ* должно содержать также нѣкоторое различiе; въ деревняхъ голуби и утки считаются обыкновенною пищею кромѣ того, когда составляютъ новину въ году; между тѣмъ можно и голубямъ, яко обыкновеннѣйшему домовыхъ птицъ мясу, способствовать какимъ нибудь лучшимъ прiуготовленiемъ; на примѣръ: варивъ оныхъ съ зеленымъ горохомъ, крыжовникомъ и прочимъ; утки съ Савойскою капустою, Маркскою рѣпою, каринкою и капорсами, въ красномъ соусѣ доводятся къ высокому вкусу, а потому могутъ составлять гостиную пищу.

Всѣ домовыя птицы вообще состоятъ у деревенскихъ жителей въ меньшемъ уваже-

женіи, нежели у городскихъ; пріятели принимая другъ друга, учреждаются по сему обыкновенію: городской житель ставитъ у себя говяжій супъ, а деревенской съ курицею.

Рыбы подвергаются сему же правилу; въ рыбныхъ мѣстахъ мѣлкая рыба считается обыкновенною пищею, кромѣ пискарей, уклѣекъ и ершей, кои всюду очень уважаются.

Въ мѣстахъ скудныхъ рыбою и мѣлкая рыба можетъ составлять гостиную пищу; тамъ всякая рыба составляетъ рѣдкость.

Въ изобильныхъ мѣстахъ чѣмъ крупнѣе рыба, тѣмъ лучшимъ украшеніемъ столу вмѣняется; на примѣръ: большая щука, лещъ, угорь, карпъ, и прочее.

Сказанное о большихъ рыбахъ должно разумѣть съ нѣкоторымъ исключеніемъ: естьли щука стара и очень велика, не имѣетъ она хорошаго вкусу, и пренебрегается знатоками; естьли щукъ подавать на столъ жареныхъ, лучше избирать къ тому средней мѣры; форели очень крупныя также не за самыхъ внусныхъ поставляются; малой лещъ не вкусенъ, а большой составляетъ гостиную пищу; малые угри составляютъ обыкновенную пищу, какъ о томъ въ послѣдствѣ подробнѣе показано будетъ.

Когда въ мѣстахъ изобильныхъ рыбою по нуждѣ надобно будетъ малыхъ рыбъ, какъ-то щукъ, судаковъ, шерешперовъ

и прочихъ, приготовить гостиною пищею; должно оныхъ подавать съ соусомъ, и недостатокъ величины заменить добротою приправы: впрочемъ большую часть крупныхъ рыбъ въ местахъ изобильныхъ рыбою охотнее едятъ отварныхъ въ соли; этотъ способъ приуготовленія здоровее, а особливо въ разсужденіи жирныхъ рыбъ; угри, лещи, карпы, налимы, почти всюду отвариваются въ соли, и просто подаются на столъ.

Жареное также не должно считать совершенно между собою равнымъ; дичина въ жареномъ всюду имеетъ преимущество, но самая сія дичина бываетъ различной доброты, въ разсужденіи того, которую въ какомъ месте трудно достать.

Въ которыхъ же местахъ есть дичина всякаго рода, тамъ надлежитъ ведать о преимуществе одной дичины предъ другою; изъ *лосей* предпочитается за вкусъ *бороваго лося* мясо; изъ красной дичины такъ называемыя *дикія телята* (молодыя лоси); жареное изъ молодыхъ лосей также предпочитается; изъ *черной дичи* считаютъ молодыхъ вепрей, имеющихъ нежнейшее мясо къ жареному; *серны* во всехъ местахъ уважаются; *зайцы* занимаютъ самое последнее место.

Перяная дичина также очень между собою различествуетъ: *фазаны* и *рябчики* занимаютъ перьвое место; *куропатки* белыя и полевыя равняются онымъ,

гдѣ есть; *драхвы*, гдѣ водятся и считаются къ средней дичинѣ, составляютъ главное жареное, не потому, чтобъ составляли вкусную дичину, но для того, что драхва величиною своею украшаетъ столъ; изъ *куликовъ слуки* занимаютъ перьвенство; потомъ слѣдуетъ *дикой гусь*, и наконецъ *дикая утка*: поелику дикія утки бываютъ различнаго рода, то однѣ изъ нихъ *предъ* другими преимуществуютъ, какъ о томъ говорено будетъ въ главѣ о жареномъ.

Изъ *малыхъ дикихъ птицъ ортоланы*, то есть *коноплянки*, должны занимать перьвое мѣсто, естьлибъ только не были у насъ рѣдки, и потому почаще могли быть въ поварнѣ людей средняго состоянія; *дрозды* больше уважаются, нежели *Лейбцигскіе жаворонки*, впрочемъ сіи птицы между собою равняются; жаворонки вкусомъ подходятъ къ мясу дворовыхъ птицъ. Гдѣ жаворонкамъ нѣтъ лову, и должно получать оныхъ издалека, тамъ лучше предпочесть онымъ дроздовъ.

Кромѣ упомянутыхъ птицъ идутъ на столъ еще многія, какъ-то *ветитны*, *синеворонки*, *сои*, *скворцы*, *дубоноски*, и прочее, однакожъ не столько уважаются, какъ дрозды и жаворонки, да и между собою имѣютъ различную цѣну, какъ о томъ въ своемъ мѣстѣ показано будетъ.

Изъ домовыхъ четвероногихъ скотовъ *телятина* и *баранина жареная* самая

мая обыкновенная; но мясо это не во всякое время года имѣть можно; съ Рождества до Троицына дни жирное баранье жареное рѣдко, а потому и въ уваженіи. Чѣмъ ранѣе можно имѣть взрослыхъ и жирныхъ барашковъ, тѣмъ *жареная ягнятина* составляетъ лучшее блюдо: но чѣмъ позднѣе подается на столъ, тѣмъ больше теряетъ уваженіе и называется обыкновеннымъ жаренымъ.

Въ странахъ, гдѣ коровы лѣтомъ содержатся не въ стойлахъ, но ходятъ на паствѣ, тамъ телятся онѣ большею частью въ зимніе мѣсяцы до самой Святой недѣли; въ это холодное время *телятина* составляетъ обыкновенное жареное; естьли же кромѣ помянутаго времени можно подать жареную телятину, можно оную считать главнымъ жаркимъ; но грудинка и лопатка телячья въ самое рѣдкое время не уважаются. Жареная грудинка телячья во всякую пору идетъ за обыкновенное блюдо.

Поелику отъ кормныхъ свиней окорока и боковины идутъ въ копченіе, получаются отъ оныхъ только *головы* и ободранныя сверьху ребра на жареное, и въ этомъ случаѣ части сіи поставляются за среднее жаркое, то есть, не за самое лучшее и не самое обыкновенное; напротивъ *окорока* и не самыхъ кормныхъ свиней считаются наравнѣ съ лучшимъ жаренымъ; въ разсужденіи жареныхъ свиныхъ

лопатокъ тоже должно разумѣть, что сказано о телячьей грудинкѣ.

На вертелѣ *жареная говядина* въ сѣверѣ составляетъ весьма уважаемое блюдо; можетъ оная и у насъ быть таковымъ же, когда взята будетъ отъ молодой скотины; ибо жареное отъ стараго вола, а особливо ходившаго въ ярмѣ, составляетъ худое жаркое, потому что на вертелѣ не можно ужарить онаго мягко, а будетъ оное твердо и кожуристо; по самой этой причинѣ не вошло еще у насъ въ обыкновенїе жарить говядину.

Жареное *изъ домовыхъ птицъ* состоитъ не въ одинакой цѣнѣ. *Голубятина* составляетъ обыкновенное жареное; молодые голуби, когда можно ихъ имѣть зимою, надлежатъ къ среднему жареному: но это должно разумѣть въ деревнѣ. Въ городахъ птицы состоятъ въ лучшемъ уваженїи; а потому голуби составляютъ хотя не лучшее, а среднее жареное.

Жареныя утки не равняются жареному гусю; естьли въ жатвенную пору можно будетъ имѣть *откормленныхъ молодыхъ гусей*, жареное изъ нихъ составляетъ рѣдкость; осенью лучшаго вкусу бываютъ жареные гуси; они по различїю своей отчизны бываютъ различнаго росту: такъ называемые водяные гуси, то есть на водѣ взростшїе, бываютъ несравненно крупнѣе воспитанныхъ на сухомъ лугу; два водяныхъ гуся тянутъ вѣсомъ про-

противъ трехъ, или еще больше сухопушныхъ гусей; чѣмъ крупнѣе и казистѣе будетъ кормной жареной гусь молодой, тѣмъ пріятнѣе онъ въ жареньѣ. Послѣ Рождества гуси хотя бываютъ не столько вкусны, какъ въ Ноябрѣ, но поелику всѣ уже гуси, на расходъ оставленные, бываютъ тогда издержаны, составляетъ тогда гусь опять рѣдкое жареное: однако должно дѣлать разборъ, чтобъ не гусака, а гусыню сберегать на таковое поздное жаренье, ибо послѣдняя мясо имѣетъ мягче; но какъ различать гусей по ихъ полу, писано будетъ въ VIII Части.

Чѣмъ ранѣе можно имѣть *цыплятъ* къ жареному, тѣмъ больше оные уважаются; между тѣмъ молодыя куры во всякое время составляютъ доброе жаркое; ѣдятъ и холодное сіе жареное лѣтомъ въ ужинѣ охотно съ салатомъ.

Каплунъ, предположивъ, что оной не старъ, составляетъ отмѣнное жареное, а особливо послѣ Святой недѣли, когда прочаго роду жареное бываетъ рѣдко; хотя впрочемъ жареные каплуны во всякое время состоятъ въ уваженіи, но пуларды онымъ предпочитаются.

Пуларда составляетъ курицу кладеную, или кострированную; мясо ея бываетъ несравненно деликатнѣе, нежели каплуново, т. е. кладенаго пѣтуха. Всегда для меня было непонятно то, что мы, занимая всякія иностранныя моды и пи-

щи, давно не завели у себя пулардъ, потому что могли бы оныхъ имѣть у себя также дома, какъ каплуновъ. Многіе изъ нашихъ молодыхъ господчиковъ во Франціи пулардъ ѣдали, и хвалятъ оныхъ яко вкуснѣйшихъ изъ домовыхъ птицъ, не заботясь о томъ, чтобъ подражать у себя Французамъ и завести пулардъ дома; почему въ *перьвойнадесять Части во второмъ Отдѣленіи* не будетъ позабыто наставленіе къ кастрированію каплуновъ и пулардъ.

Похваляя пулардъ за перьвенствующее жареное изъ домовыхъ птицъ, и ободривъ Читательницъ къ заведенію оныхъ у себя въ домѣ, должно упомянуть и о крупномъ жареномъ изъ домашнихъ птицъ: составляетъ оное откормленной *Индѣйской пѣтухъ; Индѣйскія куры* обыкновенно считаются среднимъ жаренымъ.

Жарятъ же и *цыплятъ Индѣйскихъ* въ лѣтніе мѣсяцы, какъ скоро начнутъ перишься; тогда вкусъ оныхъ бываетъ самый лучшій; ростъ ихъ тогда бываетъ съ стараго фазана. Индѣйскихъ цыплятъ жареныхъ подаютъ на одномъ блюдѣ, числомъ по счету гостей; сіи цыплята составляютъ жареное перьвой степени.

Также и *пирожное* состоитъ не въ одинакой цѣнѣ: есть изъ онаго обыкновенное, другое какъ бы среднее, а третье перьвой степени.

Въ числѣ обыкновеннаго пирожнаго не должно полагать описаннаго въ перьвомъ Отдѣленіи этой Части въ поварнѣ служней; ибо сіи не надлежатъ въ поварню господскую, хотя названіе и наружной видъ имѣютъ одинаковъ; сюда надлежатъ черепенники, изюмные пироги, пышки, блины, вафли и проч. кудри, узлы и торты вообще заступаютъ перьвую степень; однакожъ и торты между собою бываютъ очень различны. Яблочной тортъ, сливнаго или вишеннаго соку тортъ, пшена срацинскаго тортъ, смородинной, изъ щавелю или спинату тортъ, большею частью надлежатъ въ среднюю статью; но торты лимонной, мозговой съ мукою изъ пшена срацинскаго, изъ свѣжихъ персиковъ или абрикозовъ, песчаной, дынной, изъ артишочныхъ стеблей и проч. значатъ уже лучшее; бисквиты, миндальной тортъ, хлѣбной тортъ, многіе съ вышеписанными наравнѣ полагаютъ, естьли только не предпочитаютъ. Португальское пирожное, караканты, жареной крошеной миндаль, Англинское рѣзаное пирожное въ малыхъ паштетныхъ формахъ, и проч. надлежатъ къ пирожному перьвой степени.

Въ разсужденіи *пастетовъ* по крайней мѣрѣ въ поварняхъ особъ средняго состоянія нѣтъ великаго различія. Треска, на примѣръ, сама по себѣ очень обыкновенная и мало уважаемая рыба; но па-

стетъ съ трескою подаютъ и въ свадебныхъ столахъ; даютъ же предпочтенїе пастетамъ съ дичиною на пирахъ свадебныхъ, крестинныхъ и прочихъ; однакожъ не пренебрегаютъ, когда будутъ оные начинены мясомъ и домовыхъ птицъ; такъ называемые лучшїе пастеты конечно уважаются больше по мѣрѣ того, каковы сдѣланы вкусомъ.

Въ разсужденїи постольника или послѣдней перемѣны стола, *овощи*, *масло* и *сыръ* подвергаются сему же правилу; на оныя не должно взирать равнодушно.

Вообще раздѣляютъ яблока и груши на *столовой овощъ*, или *на поваренной овощъ*, употребляемый въ варенїе, печенїе или сушенїе. Должно быть великому неурожаю на овощи, чтобъ дошла нужда подавать яблока и груши на столъ таковыя, кои не надлежатъ къ столовымъ овощамъ; таковыя яблока и груши могутъ подаваны быть тогда, естьли составляютъ новину, и другїе плоды еще не поспѣли, или, на цвѣту претерпѣвъ поврежденїе, пропали.

Изъ яблокъ удерживаютъ преимущество наши *борсдорфскїя*; за тѣмъ слѣдуютъ *пепинныя*, *ренетныя*, *стеттинскїя* и проч. *Груши* съ лѣта даже въ осень и зиму поспѣваютъ по родамъ своимъ, кои въ своемъ мѣстѣ поимянно будутъ описаны, и показана будетъ доброта оныхъ къ намѣщенїю постольника; по мѣрѣ того,

го, какъ роды столовыхъ овощей другъ другу предпочитаются, или наравнѣ полагаются, избираютъ оныя для столовъ и пироговъ больше или меньше важныхъ. Здѣсь упоминается о томъ только, что между лучшими родами должно производить выборъ, и къ простымъ столамъ отбирать плоды простаго рода или поврежденные.

Вишни таковому строгому разбору не подвергаются; берутъ оныя, какія только поспѣли, хотя одинъ родъ вишенъ предъ другимъ больше уважается; ставятъ оныя либо на тарелкахъ каждаго рода порознь, или смѣшавъ разные роды на одномъ блюдѣ.

Со всѣми прочими родами плодовъ поступаютъ таковымъ же образомъ, какъ оные поспѣютъ, избирая лучшіе; человѣку средняго состоянія лучше оными можно исправиться, нежели пирожнымъ, потому что нынѣ въ садахъ стараются разводить плоды разнаго рода, и можно оныхъ имѣть въ довольномъ количествѣ.

Масло коровье въ особливости не должно упускать изъ вида. Свѣжее масло, по крайней мѣрѣ въ деревнѣ, всегда имѣть можно: таковому маслу надлежитъ итти на столъ; кадочное же масло заступаетъ второе мѣсто.

Не довольно того, чтобъ столовое масло имѣть свѣжее, надобно пещись и о наружной онаго формѣ. Столовое масло

 ста-

ставятъ въ особливыхъ масленицахъ; но великолѣпнѣйшій имѣетъ оное видъ, когда сдѣлано будетъ особливымъ продолговатымъ распещренным кускомъ, или какою нибудь фигурою, и поставится на столъ на фарфоровой тарелкѣ; таковой кусокъ масла можетъ быть вѣсомъ въ фунтъ; куски же въ полфунта и меньше не столько выходятъ красивы.

Сыры бываютъ либо *домашніе*, или *иностранные*: естьли то иностранные, ставятъ ихъ и во время знатныхъ пиршествъ въ собственной ихъ формѣ на столъ; естьли то будетъ на примѣръ *Эйдамской сыръ*, ставятъ оной цѣлый; въ мѣлкихъ кускахъ сыръ для большихъ пиршествъ не годится.

Въ большей части домовъ какъ городскихъ, такъ и деревенскихъ, предпочитаютъ въ нашей провинціи домашніе сыры; естьли оные имѣютъ внутреннюю доброту, то наружная форма оныхъ, подобно какъ сказано о маслѣ, должна нѣчто съ своей стороны прилагать: чѣмъ больше сыръ, тѣмъ лучше уважается; сыры *овечьи*, *козьи*, главнѣйше *коровьи* чѣмъ больше будутъ сдѣланы, тѣмъ лучшее украшеніе подстольника они составляютъ.

Еще должно упомянуть въ разсужденіи *хлѣба*, что мягкій хлѣбъ черствому предпочитается, хотя Діэтика совѣтуетъ тому противное. *Бѣлой* хлѣбъ обы-

обыкновенно *ржаному* предпочитается, однакожъ не во всѣхъ случаяхъ; ибо хлѣбъ, *пумперникель* называемый, когда ѣдятъ оный съ свѣжимъ коровьимъ масломъ, считается за деликатность, и идетъ потому на столы знатныхъ особъ. Нѣкоторыя пищи бываютъ вкуснѣе, когда ѣсть ихъ съ пшеничнымъ хлѣбомъ, нежели со ржанымъ; такъ съ другой стороны приуготовленіе нѣкоторыхъ пищъ съ ржанымъ хлѣбомъ сообщаетъ онымъ отмѣнный вкусъ, каковаго не придаетъ хлѣбъ бѣлый, на примѣръ кислая тѣлячья голова.

Чаятельно, что изъ выше приведенныхъ объясненій уразумѣть можно, въ чемъ состоитъ правило о различіи пищъ. Естьли правило сіе будетъ отвергнуто, произойдутъ изъ того столы, о которыхъ не льзя будетъ сказать, чтобъ даны оные были въ лучшемъ вкусѣ; будетъ то вздорные или смѣшные обѣды, уменьшающіе почтеніе къ Хозяйкѣ.

Не льзя требовать, чтобъ къ наблюденію сего правила показана была всякая точность, и все предопредѣлено было строжайшимъ образомъ; приличному и неприличному по сему предмету можно въ каждой странѣ научиться, обѣдая въ хорошихъ домахъ, а потому занимать, что нужно дѣлать по обыкновенію страны.

Арнибальда и перьвый ея супругъ были низкаго состоянія, но въ прошедшую

войну имѣли случай нажить много денегъ и обогатиться; по смерти мужа своего осталась она богатою вдовою, жила по прежнему, стараясь только о размноженiи своего богатства: столько богатая, а притомъ бездѣтная вдова не осталась на долго безъ жениховъ; между искавшими ея благосклонности посчастливѣлось одному молодому Дворянину учиниться вторымъ ея супругомъ. *Арнибальда* въ новомъ своемъ состоянiи умѣла вскорѣ одѣться, также и пустой домъ по изобилiю своему въ деньгахъ прибрать, хотя отчасти въ готическомъ вкусѣ, ибо закупила въ аукцiонахъ разныхъ давно изъ моды вышедшихъ мебелей, и перемѣшала оныя съ новыми, что богатству ея не дѣлало особливой чести.

Поварня *Арнибальдина* была самая смѣшная; новый супругъ ея долженъ былъ все оставлять на ея волю. *Арнибальдъ!* (такъ назывался мужъ ея) говаривала она ему, когда онъ горячился: я сдѣлала тебя человѣкомъ, безъ меня во всю бы жизнь свою остался ты нищимъ; онъ оставилъ все, какъ было; онъ достигъ своего намѣренiя не быть въ бѣдности.

Арнибальдъ, молодой человѣкъ, возилъ свою староватую повелительницу по своимъ сосѣдямъ, и у оныхъ молодыя наши обыкновенно приглашаемы были къ обѣду. Немало прошло времени, пока *Арнибальда* привыкла отвѣчать вѣжливо на

учти-

учтивости; напослѣдокъ назначила она день къ великому пиршеству, къ которому пригласила всѣхъ своихъ сосѣдовъ и сосѣдокъ; сіи не отказались, и ожидали съ нетерпѣніемъ дня того, въ которой могли удовлетворить любопытству своему посмотрѣть вблизи *Арнибальдины* распоряженія, о коихъ слышали множество забавныхъ повѣстей.

Я пропускаю самую смѣшную повѣсть, которою *Арнибальда* вскорѣ по вступленіи сосѣдокъ въ домъ ея блеснуть думала. Я разскажу только объ одномъ забавномъ обѣдѣ: столъ накрытъ былъ скатертью, можетъ быть купленною у носящаго; оная была желтовата, а не бѣла и не выглажена; салфетки были разныя, не одинакаго разбору и узору; тарелки разной доброты, величины и узору; ни одной пары ножей ровной, ножъ въ черной оправѣ, а вилки въ желтой; одна пара съ роговыми черенками, другая съ деревянными; одинъ ножъ остроконечной, другой круглоконечной; однѣ вилки тройныя, другія двойныя. Посемъ должно описать смѣшное распоряженіе кушанья, замѣтивъ время года, что былъ столъ сей данъ въ исходѣ Сентября.

1) Супъ былъ изъ фазолей, съ накрошеною петрушкою, очень жидкой, и бобы можно было пересчитать въ чашѣ; можетъ быть супъ этотъ былъ праздничной у *Арнибальды* въ перьвомъ ея супружествѣ.

2)

2) Двѣ старыя курицы съ неуварившимся пшеномъ сраџинскимъ и коринкою; куры сложены были такъ, какъ гусей жарятъ; головы, крылья и ноги отрѣзаны. 3) Густой горохъ съ говяжьею калбасою; горохъ былъ облитъ отваромъ калбасы, и едва разваренъ въ половину. 4) Жареная свиная лопатка, самой молодой свиньи, которую надлежало разрѣзать для двадцати четырехъ человѣкъ; прикуска къ этому жареному, вмѣсто сливъ или салату, состояла изъ разварнаго хрѣну на малой тарелкѣ. 5) Каракантъ, выписанной изъ города и по наружности своей безъ всякаго порока. 6) Орѣхи лѣсные, баргамоты, разныя груши и яблока, смѣшанныя вмѣстѣ на большомъ фарфоровомъ блюдѣ. 7) Коровье масло, положенное не полно въ масленицу, и не набитое, но кусками; сыръ былъ бѣлой, неполучившей еще сѣрой кожи, притомъ початой; лежали при ономъ куски малыхъ разныхъ круглыхъ сыровъ, имѣвшїе видъ объѣдковъ.

Изъ присутствовавшихъ гостей и сосѣдовъ *Критиппа* была всѣхъ моложе, и притомъ насмѣшливѣе; оная вскорѣ произвела критику на обѣдъ, можетъ быть не безъ добраго намѣренїя, желая *Арнибальду* поправить и утвердить ее въ мѣрахъ, пристойныхъ второму ея супружеству; вотъ ихъ разговоръ, бывшїй за столомъ:

КРИ-

КРИТИППА. Намъ очень пріятно, любезная сосѣдушка, что вы за перьвымъ угощеніемъ обходитесь съ нами безъ всякихъ чиновъ; естьлибъ извѣстно мнѣ было расположеніе вашего нраву, то и я въ перьвой разъ, когда удостоена была вашимъ посѣщеніемъ, оставила бы мой супъ изъ саго, а начала бы обѣдъ мучняною похлебкою.

АРНИБАЛЬДА. Мужу моему супъ вашъ полюбился; онъ хвалитъ его, и желаетъ, чтобъ я оной почасту у себя варила.

КРИТ. Это возможное дѣло; для васъ этотъ супъ не дорогъ. Кто столько богатъ, какъ вы, можетъ ежедневно такъ и еще лучше жить; должно столъ учреждать по своему состоянію и достатку.

АРНИБ. Пока есть еще запасъ въ домѣ, надлежитъ отъ покупки остерегаться и есть домашнѣе; я думаю, что вамъ моя бобовая похлебка столькожъ нравится, какъ супъ изъ саго.

КРИТ. На всякое кушанье есть охотники; но бобы не саго.

АРНИБ. А для чего бы? Для меня бобы столькожъ вкусны, какъ и саго.

КРИТ. Вы правы, потому что жалуете бобы; должно только разварить въ винѣ по подобію саго, тогда супъ будетъ настоящій.

АРНИБ. Это сказали вы кстатѣ; какъ скоро пожалуете ко мнѣ въ другой разъ, будете вы кушать этотъ прекрасной

сной супъ по вашему наставленію; вино у меня домашнее скоро поспѣетъ, оное не покупать стать.

КРИТ. Нѣтъ, любезная пріятельница, такъ долго сего супу не станемъ мы дожидаться; я удержу при себѣ честь изобрѣтенія: очередь за вами посѣтить меня; тогда сварю я этотъ супъ въ первой разъ для васъ, но постараюсь я учинить то въ новѣйшемъ вкусѣ. Бобы, цѣлкомъ въ чатѣ плавающіе, составляютъ бобы; должно, чтобъ были они саго; я сперьва разварю бобы въ маломъ горшечкѣ, послѣ на деревянной тарелкѣ скрошу ножемъ дробно, такъ какъ крошатъ миндаль, которой кладутъ въ лучшій габерсупъ; сіи бобы, отъ лузги освобожденные и скрошеные, будутъ вкусомъ и видомъ подобны саго; какъ вы думаете?

АРНИБ. Ахъ! прекрасно! ты настоящей мнѣ другъ; ты научаешь меня! Вотъ милая женщина! (при семъ *Арнибальда* вскочивъ обняла и поцѣловала *Критиппу*, не утершись прежде салфеткою).

КРИТ. (утирая замаранную щеку, и освобождаясь изъ сильныхъ объятій). Позвольте мнѣ, чтобъ я выловила бобы съ моей тарелки, и послала къ моему мужу, у него нѣтъ уже оныхъ.

АРНИБ. Нынѣ мода варить очень жидкіе супы; моему сосѣду должно поступать такъ, какъ дѣлаетъ мой мужъ, которой крошитъ хлѣбъ въ супъ: я велю подать кан-

канфорку, чтобъ подогрѣть вновь супъ съ накрошенымъ хлѣбомъ, и чтобъ оной поразмякъ.

КРИТ. Не нужна таковая околичность; мой мужъ таковымъ образомъ вдругъ наѣстся и весь обѣдъ испортитъ; ибо я уповаю, что еще много блюдъ подано будетъ.

АРНИБ. Скоро подадутъ куръ со пшеномъ и коринкою.

КРИТ. Не надобно бы столько труда; куры могли бы составить супъ и замѣнить бобы.

АРНИБ. Угащивая прїятелей, бережливость должно забыть.

КРИТ. Однако бережливость сїя у людей нашего состоянїя вошла въ моду; бобовую похлебку оставляютъ, и употребляютъ супъ съ курицами, когда оныя для гостей назначены; впредъ просимъ мы, чтобъ вы угощали насъ съ таковою бережливостїю. Но для чего вы у куръ отрѣзали головы, шеи, крылья и ноги?

АРНИБ. У меня одинъ только горшокъ, для двухъ куръ годной, а естьлибъ оставить у нихъ помянутые члены, куры въ горшокъ бы не вошли; сверьхъ того на отрѣзанныхъ частяхъ мяса не много.

КРИТ. На оныхъ есть нѣкїе вкусные куски, кои охотнѣе кушаютъ прочаго мяса.

АРНИБ. Нѣтъ нужды! гостиные кучера пообѣдаютъ у меня хорошо; надобно

и имъ съѣсть что нибудь лакомое; таковые куски попадаются имъ не часто.

КРИТ. Какъ! наши кучера будутъ нынѣ такъ великолѣпно кушать?

АРНИБ. Такъ, любезная пріятельница, я велѣла для нихъ изъ отрѣзанныхъ тѣхъ частей сварить похлебку.

КРИТ. Чрезъ это замѣнили вы трату коровьяго масла, потому что изъ куриныхъ костей довольно будетъ навару.

АРНИБ. Еще лучше! у меня отъ убитой за двѣ недѣли свиньи остался калбасной отваръ; онаго я подбавила въ куриной потрохъ.

КРИТ. Вы супъ подправили; но что лежитъ до куриныхъ костей, онѣ для кучеровъ деликатны, и не насытятъ.

АРНИБ. О этомъ думано было; я кромѣ куринаго потроху велѣла сварить бобовую похлебку.

КРИТ. Еще второй супъ! Вы нашихъ людей избалуете; они угощаются какъ Господа.

АРНИБ. Пусть такъ! вѣдь они въ первой разъ обѣдаютъ у меня; пусть знаютъ они, что ѣдятъ не у скупяги, но у богатой госпожи; я и въ бобовую похлебку велѣла подлить калбаснаго отвару.

КРИТ. Но въ прошедшія двѣ недѣли имѣли мы очень теплую погоду; какъ не окисъ у васъ столько долго стоявшій отваръ?

АРНИБ.

АРНИБ. Я знаю какъ этому помогать; у меня еще отъ прошлой весны остался разсолъ, въ которомъ ветчина солилась; я подлила онаго въ калбасной отваръ, чтобъ оной не испортился.

КРИТ. Какому жирному супу для служителей вы меня научаете! даже говяжій вкусъ въ немъ будетъ; но одно только.

АРНИБ. Что такое?

КРИТ. Я сожалѣю о вашемъ погребѣ; люди наши обопьются съ жажды, приключенной разсоломъ.

АРНИБ. О! въ моемъ погребѣ есть что пить! Я выдала моей ключницѣ деньги, чтобъ она отведши гостинныхъ людей въ шинокъ, поднесла имъ по доброй кружкѣ пива: кабацкое пиво лучше утоляетъ жажду, нежели мое домашнее, потому что не таково крѣпко; я позволила ей въ шинкѣ остаться и поплясать съ господами кучерами. Мужикъ, которой промышляетъ играніемъ на рыляхъ, тамъ же будетъ играть; моя ключница лучшая плясуха во всей деревнѣ. Молодые люди часто берутъ ее у меня на свои пирушки; а когда приводятъ ее обратно, приносятъ мнѣ изъ благодарности кружку пива съ кабака въ подарокъ.

КРИТ. Я думаю, что кучера наши не меньше здѣшнихъ деревенскихъ людей разумѣютъ какъ жить въ свѣтѣ. Ключница ваша много потеряетъ времени для господскихъ надобностей Наши кучера изъ

признанія не упустятъ и на свой счетъ ее попотчивать; но что вы, любезная сосѣдушка, въ разсужденіи нашихъ слугъ въ питьѣ замѣнить хотѣли, потеряете въ разсужденіи нашихъ супруговъ, потому что сіи калбасы живая соль.

АРНИБ. Когда вынимаю я калбасы изъ разсолу, отнюдъ оныхъ не вымываю, есть-ли будутъ жирны; это имъ придаетъ вкусу.

КРИТ. Однакожъ я думаю, что эта калбаса у васъ не домашняя отъ прошлогодняго битья скотины?

АРНИБ. Нѣтъ, оная сдѣлана только четыре недѣли назадъ. Большой быкъ попалъ въ воловье стадо и забрухалъ вола; ревъ опроверженнаго вола привлекъ другихъ, кои бросились на быка и такъ его рогами избодали, что онъ три дни ни ѣсть, ни на ноги встать не могъ. Увидѣвъ, что быкъ не выздоровѣетъ, велѣла я его убить, и мясо раздѣлить по крестьянамъ; а мнѣ достались кишки.

КРИТ. Ахъ! ежелибъ я знала, ни для чего бы на свѣтѣ не стала спрашивать; мнѣ тошнитъ.

АРНИБ. Развѣ вамъ бычачьи калбасы противны? Вѣдь мы оленей, козловъ дикихъ и хряковъ ѣдимъ же некладеныхъ.

КРИТ. Не упоминайте о бычачьихъ кишкахъ; мнѣ отъ того тошнитъ, что, какъ вы сказывали, быкъ былъ три дни боленъ. Охъ -- извините - - - она выходитъ вонъ)

АРНИБ.

АРНИБ. Теперь вся бесѢда замерла, когда нѢтъ здѢсь Критиппы. А! да вотъ она возвращается! Каковы вы, Критиппа?

КРИТ. Теперь мнѢ полегчало.

АРНИБ. Вы на всѢхъ моихъ дорогихъ гостей страхъ навели, никто изъ нихъ до калбасы не дотрогивается.

КРИТ. ТѢмъ лучше, что я за всѢхъ претерпѢла, за то что прежде всѢхъ оной отвѢдала.

АРНИБ. Они всѢ могли бы кушать калбасу безъ отвращенїя, она такая бѢлая и отнюдъ не кровяна столько, какъ мясо отъ удару роговъ; развѢ вы дома имѢете иное обыкновенїе варить калбасы, а мои для меня очень вкусны.

КРИТ. СлѢдуйте вашему аппетиту; а между тѢмъ я разскажу вамъ, какъ поступаю я съ калбасами: у меня солятъ ихъ, и также на столъ подаютъ, такъ какъ непренебрегаемое домашнее кушанье; соль изъ нихъ у меня вымываютъ: всего лучше приготовлять оныя изрѢзавъ въ мѢлкїе куски съ крошеною малаго рода рѢпою. Иногда варятъ у меня калбасы и однѢ, такъ какъ теперь у васъ поданы, но съ прибавкою соуса изъ кислой капусты; когда же подаютъ калбасу одну на особливомъ блюдѢ, посыпаютъ оную довольно толченымъ инбиремъ, какъ приличнѢйшею къ ней пряностїю: это мнѢ кажется полезно и для желудка, естьли калбаса жирна, послѢ того какъ по упомянутому

соль изъ ней будетъ вымочена; безъ чего соль отнимаетъ у калбасы настоящїй ея вкусъ.

АРНИБ. По этому и мнѣ должно впредъ посыпать мои калбасы инбиремъ?

КРИТ. Не худо сдѣлаете послѣдуя обычью здѣшняго мѣста; но говоря о пряныхъ приправахъ, позвольте спросить, сколько употребили вы мушкатнаго орѣху на двухъ сихъ куръ?

АРНИБ. Я думаю, что моего состоянїя человѣку нельзя меньше положить, какъ по орѣшку на каждую курицу.

КРИТ. Половины одного довольно было бы на обѣихъ куръ; вы и безъ того много издержали въ это блюдо мушкатнаго цвѣту, такъ что съ каждымъ кускомъ оный жевать принуждено; тутъ ничего не слышно, опричь мушкату, которой притомъ положили рано, отъ чего все пшено онымъ напиталось.

АРНИБ. Что разумѣете вы въ рановременномъ положенїи приправы?

КРИТ. То, что приправу должно класть предъ тѣмъ, какъ подавать кушанье на столъ, чтобъ вкусъ онаго варенїемъ не испортить.

АРНИБ. Этою уловкою можно очень много сберечь пряныхъ кореньевъ.

КРИТ. Это угадать не трудно; я вамъ о говяжьей калбасѣ еще больше скажу: мы ѣдимъ оную безъ гостей; естьли же предъ обѣдомъ посѣтитъ нечаянной

гость,

гость, конечно должен онъ быть доволенъ тѣмъ, что найдетъ. Иногда короткіе пріятели и нарочно приглашаютъ другъ друга на таковое блюдо; естьли вамъ угодно жить съ нами также, попотчиваемъ мы васъ говяжьею калбасою съ дробною рѣпою; но что лежитъ до званаго обѣда, блюдо это изъ онаго изключается.

АРНИБ. Но жареную свинину ставите ли вы предъ гостей?

КРИТ. Я вижу здѣсь лопатку свиную; вы упоминали, что за двѣ недѣли предъ симъ убили свинью; видно, что окорока были жирны, и для того вы повѣсили оные коптить.

АРНИБ. Нѣтъ, одинъ окорокъ я истратила, а другой изрѣзавъ въ части положила въ разсолъ.

КРИТ. Лучше бы оной для гостей поберечь, а лопатку въ разсолъ положить.

АРНИБ. Жареная лопатка такой же вкусъ имѣетъ, и можно подавать оную въ такихъ обѣдахъ, въ которыхъ ничего отъ стола не останется.

КРИТ. Что надлежитъ до вкусу, окорокамъ почти всякаго рода должно отдавать преимущество; притомъ же и благопристойность повелѣваетъ помнить объ украшеніи стола: окорокъ больше виду дѣлаетъ на ономъ, нежели лопатка.

АРНИБ. По этому большое жареное лучше столъ украшаетъ, нежели малое? Вспомните, что мы бывъ въ Б**, неболь-

шое жареное на столѣ имѣли; поставлены были только кулики, да цыплята.

КРИТ. Ежели старыя жареныя куры вкуснѣе цыплятъ, то можете вы порочить; чѣмъ ранѣе подаются на столъ цыплята, тѣмъ больше оные уважаются. Что надлежитъ до самыхъ цыплятъ, величина оныхъ ничего не составляетъ, дѣло состоитъ лишъ въ томъ, чтобъ они оперились и поспѣли въ кушанье. Я помню, что было то вскорѣ послѣ Троицына дня, какъ мы обѣдали въ Б**; тогда молодые цыплята составляли рѣдкость, кулики также: оные въ нашихъ мѣстахъ великая рѣдкость, такъ что тогда даннаго намъ угощенія ничто почти не можетъ быть лучше. Ежелибъ тогда поставленъ былъ жареной Индѣйской пѣтухъ, нашлись бы и на него охотники; но естьли бы спросить, кто чего изволитъ, большая часть попросили бы кулика и цыпленка, потому что одни составляли рѣдкость въ нашихъ мѣстахъ, а другіе новину. На одномъ большомъ блюдѣ находилось нѣсколько дюжинъ куликовъ, а на другомъ дюжина молодыхъ цыплятъ, къ тому же было насъ только двѣнадцать человѣкъ за столомъ; третья часть куликовъ, и почти столькожъ циплятъ сошли долой со стола, и могли быть поданы за ужиномъ холодные, какъ то и случилось, естьли вы помните. Сравнитежъ ваше жареное съ тѣмъ; я могу смѣ-

ло

ло сказать, когда вы мнѣ, какъ вѣрной пріятельницѣ вашей, каковы и всѣ мы здѣсь, дали позволеніе; ваша лопатка самое обыкновенное жареное, и отнюдь не рѣдкость; сверьхъ сего на столько особъ онаго недостаточно, едвали довольно было бы и окорока; хрѣнъ же къ жареному совсѣмъ непристоенъ.

АРНИБ. При столькихъ блюдахъ кушанья не смотрѣно на то, чтобъ однимъ жаренымъ наѣсться до сыта; можно было уже понабить желудокъ предшедшими блюдами.

КРИТ. Когда у людей нашего состоянія зовутъ гостей, и ставятъ на столъ три или четыре блюда, имѣютъ намѣреніемъ, когда которое кому не угодно покажется, могъ бы онъ сытъ быть съ другихъ блюдъ; ибо извѣстное дѣло, что одна пища лучше предъ другою нѣкоторымъ нравится; мы человѣки въ этой вещи очень между собою различествуемъ. Вы замѣтили уже, что иной до нѣкоторыхъ блюдъ совсѣмъ не дотрогивается; онъ сберегаетъ свой аппетитъ для прочихъ блюдъ; иногда пропускаютъ разныя кушанья и ожидаютъ жаренаго; ибо что до жаренаго касается, мало людей на свѣтѣ, кои бы онаго всѣмъ другимъ пищамъ не предпочитали. Кто изъ перьвыхъ блюдъ мало кушаетъ, худое обстоятельство, когда главнаго кушанья жаренаго подано будетъ скудно, и уча-

стокъ онаго достанется ему такъ малъ, что, какъ говорится, и въ ротъ положить будетъ нечего.

АРНИБ. Въ этомъ случаѣ намѣститъ сыръ и масло, естьли нѣтъ пирожнаго.

КРИТ. Это произведетъ нынѣ вашъ каракантъ, потому что всѣ ваши гости, какъ кажется, сберегаютъ къ оному аппетитъ свой.

АРНИБ. Въ каракантѣ по крайней мѣрѣ похулить нечего.

КРИТ. Однако, вы моя пріятельница, не будете ли называть меня насмѣшницею? Вамъ, какъ новоначинающей Хозяйкѣ, должно выслушивать мое мнѣніе о приличномъ обѣдѣ для званыхъ гостей; я хотя столько еще молода, что вы по лѣтамъ годитесь мнѣ въ матушки: между тѣмъ можете у меня учиться, потому что я въ томъ состояніи, въ которое вы съ прошлой зимы вошли, родилась и выросла; естьли вы примете меня за учительницу, а не за насмѣшницу, могу я вамъ побольше разсказать.

АРНИБ. Ахъ! милая пріятельница, вы можете все говорить, я для того-то и выспрашиваю; мнѣ лучше отъ васъ учиться, нежели отъ поварихи, которую мужъ мой давно уже мнѣ предлагалъ, и къ чему я не имѣю охоты.

КРИТ. Когда такъ, я не стану удерживаться. Каракантъ, о которомъ вы упо-

упоминаете, дѣлан не вами, но кондитером въ городѣ; оной умѣетъ удачно испечь каракантъ, хотябъ оной былъ и не самаго лучшаго рода. Какъ скоро упомянули вы намъ о имени сего кондитера, знали мы напередъ, что будемъ ѣсть не худое пирожное; но совсѣмъ иной вопросъ: этотъ пирогъ, которой у насъ теперь главное пирожное составляетъ, годится ли ко всему обѣду? Для вашего состоянія и достатку пирожное таковое прилично, думаю, что и для гостей вашихъ, хотя мы достаткомъ съ вами равняться не можемъ; также вы у многихъ изъ насъ найдете на столѣ пирожное, но соотвѣтствующее прочему кушанью, къ блюдамъ же сего стола каракантъ составляетъ пирожное неприличное. Вотъ посмотрите, теперь къ сожителю вашему входитъ разнощикъ, нѣчто принесшій; кафтанъ на немъ сермяжной, и обувь приличная его состоянію; когда бы этотъ человѣкъ къ своему наряду надѣлъ Голландскаго полотна рубашку съ манжетами, сколько бы нарядъ его былъ смѣшонъ и нескладенъ. Равное обстоятельство и съ обѣдомъ нескладнымъ въ частяхъ своихъ; когда есть обычай о людяхъ нашего состоянія говорить, они умѣютъ со вкусомъ одѣваться: равнымъ образомъ говорятъ, они знаютъ со вкусомъ накормить или угостить; къ сему столу простой изюмной пирогъ, каковые готовят-

 ся

ся въ поварнѣ служней, не могъ бы быть не приличенъ.

АРНИБ. На нашей свадьбѣ былъ каракантъ, а таковыхъ знатныхъ гостей, каковы теперь у меня, тогда не было; угощая же нынѣ моихъ дорогихъ сосѣдей, я считала этотъ пиръ вмѣсто свадебнаго.

КРИТ. Поелику свадьба ваша была въ городѣ, и къ оной нанятъ былъ поваръ, подрядившійся отправить столы: то этотъ поваръ, какъ обитающій въ большемъ городѣ, умѣлъ приличное таковому пиршеству сообразить кушанье; вы худо ему подражали, и каракантъ могли бы отмѣнить. Были ли у васъ на свадьбѣ, бобовая похлебка, курица съ разварнымъ пшеномъ, горохъ и калбасы съ жареною свиною лопаткою?

АРНИБ. (*вздыхая*) Ахъ! мои любезныя денежки! Избавь небо, чтобъ я въ другой разъ въ жизни моей дала таковое дорогое пиршество. Я отдала мужу моему деньги на распоряженіе того стола; у насъ былъ супъ съ курицами, рыба, паштеты, сосиски съ кислою капустою, бефъ ала модъ, жареной заицъ и оленина, миндальной тортъ, бисквитъ и каракантъ; объ этомъ столѣ я вѣкъ не забуду; повару заплачено пятьдесятъ рублей.

КРИТ. Это не дорого заплачено, когда можетъ быть въ этомъ числѣ положены и напитки. Изъ связи между собою кушанья могли вы усмотрѣть, что каракантъ

обще

обще съ другимъ пирожнымъ къ кушанью вашего свадебнаго стола согласовался; сравнитежъ кушанье сего вашего стола, и заключите, у мѣста ли включено сïе главное блюдо? Чѣмъ больше вы помыслите о столахъ, вашемъ свадебномъ, и тѣхъ, кои вы видѣли у новыхъ вашихъ сосѣдокъ, тѣмъ больше усмотрите несообразность въ вашемъ этомъ столѣ.

АРНИБ. По этому и въ моемъ постольникѣ будутъ нѣкоторые недостатки?

КРИТ. Правду сказать, и въ немъ недостаетъ порядочнаго вкусу; вы поставили плоды хорошихъ родовъ, но старанïе ваше относилось больше для глазъ, нежели для языка.

АРНИБ. Однакожъ я слыхала, что не худо ставить на столъ вмѣстѣ твердые и мягкïе овощи; недавно объ этомъ слышала я разговоръ въ домѣ Г. Арновïя.

КРИТ. Такъ вамъ кажется, что и намъ поставили таковагожъ рода овощи?

АРНИБ. Взгляните на сïи яблока; а изъ грушъ видите вы виргулезы и бергамоты.

КРИТ. Очень ошибаетесь, и не имѣете о твердыхъ и мягкихъ овощахъ надлежащаго понятïя.

АРНИБ. Какъ! отвѣдайте сихъ Борсдорфскихъ яблокъ, не самыя ли онѣ твердыя; виргулезы сïи то же, а бергамотовъ ничего не можетъ быть мягче.

КРИТ.

КРИТ. Возможно ли Борсдорфскія и другія прочныя яблока считать теперь способными къ употребленію?

АРНИБ. Наши Борсдорфскія яблока можно было еще до Воздвиженья кушать: наши деревенскіе ребята много оныхъ съ деревъ постаскали; я это видѣла своими глазами.

КРИТ. Мы не можемъ быть деревенскими ребятами, хотябъ имѣли таковые же здоровые зубы, каковы у нихъ; для насъ сіи яблока тогда годны будутъ въ кушанье, когда полежавъ пожелтѣютъ, и начнутъ испускать отъ себя запахъ; и когда отъ сжиманія пальцы въ нихъ будутъ вдавливаться: тогда-то сіи яблока получаютъ надлежащій свой вкусъ, и когда теперешнюю свою твердость утратятъ. Твердость отъ теперешняго ихъ вкусу очень различна; мягкихъ яблокъ у насъ совсѣмъ нѣтъ; груши же, называемыя вами твердотѣлыми, отнюдъ не таковы: теперь онѣ очень тверды и не вкусны; въ Октябрѣ или еще позднѣе, получаютъ онѣ настоящій свой вкусъ; и тогда онѣ во рту таютъ. Борсдорфскія яблока полежавъ, также въ Октябрѣ могутъ быть годны въ кушанье. У *Арновія* ѣли мы продолговатыя груши, кюизмадамъ называемыя; сіи спѣлыя груши на зубахъ какъ бы отламываются, но не бываютъ тверды.

АРНИБ.

АРНИБ. По крайней мѣрѣ бергамоты таковы, каковымъ онымъ быть надлежитъ; они во рту распускаются.

КРИТ. Они теперь уже не то, чему быть должно.

АРНИБ. Не ужъ ли можно быть мягче? Посмотрите, какъ разрѣзываешь, сокъ течетъ.

КРИТ. У Арновія ѣли мы раннїе персики: этотъ родъ овоща во рту распускается. Груши, называемыя тающими, должны такъ во рту распускаться, что тѣла ихъ къ ражжеванїю не оставалось.

АРНИБ. Моя ключница не можетъ сїи бергамоты довольно нахвалить: я дала ей нѣсколько оныхъ, для того чтобъ она у меня тайкомъ оныхъ изъ чулана не таскала.

КРИТ. Я совѣтую вамъ позволитъ ключницѣ вашей ѣсть сїи бергамоты въявь, ибо они чрезъ нѣсколько дней совсѣмъ сгнїютъ; теперь они уже какъ тѣсто, а это послѣдняя степень къ гнилости. Бергамоты надлежатъ къ тающимъ грушамъ; пока не сдѣлаются тѣстомъ, тогда имѣютъ они вкусъ отмѣнной, и внутри тогда бываютъ совсѣмъ бѣлы, теперь же внутренность у нихъ почти вся темная. Когда груши размякнутъ какъ тѣсто, всѣ онѣ бываютъ одинакаго вкусу, и роды оныхъ по вкусу различить уже не можно. Вообще всякая размя-

мякнувшая груша имѣетъ уже слабый вкусъ, и для нашего стола не годится.

АРНИБ. Когда по сему яблоками и грушами мнѣ потчивать не льзя, прошу покушать орѣховъ.

КРИТ. Къ сему надобно бы вамъ приготовить по милости своей давильца.

АРНИБ. Что вы въ этомъ разумѣете?

КРИТ. Скорлупа на нихъ такъ толста, что ножемъ оную не расколешь, а зубами грызть очень трудно; дѣтямъ покупаютъ къ сему у токарей особливое орудїе, называемое давильцами; въ ономъ лѣсные орѣхи раздавливаютъ.

АРНИБ. Моя ключница перегрызетъ намъ орѣхи, и подастъ; она всегда ноститъ въ карманѣ орѣхи, и во весь день надоедаетъ мнѣ безпрестаннымъ хрупаньемъ.

КРИТ. Я, сударыня, только пошутила въ разсужденїи давильцовъ; но не думаю, чтобъ изъ собранїя нашлись охотники до лѣсныхъ орѣховъ.

АРНИБ. По этому оные не годятся къ моему пиру?

КРИТ. Думаю, что не очень; Воложскимъ бы орѣхамъ надлежало заступить ихъ мѣсто. Я знаю, что оныхъ довольно въ вашемъ виноградникѣ родится, но можетъ быть еще оные тамъ въ амбарѣ. Я помню, что супругъ вашъ бывъ холостымъ, насъ оными потчивалъ; также ѣдали мы у него и виноградъ, которому

бы

бы теперь надлежало составить лучшее украшенїе вашего постольника.

АРНИБ. Ахъ! Воложскїе орѣхи были; но я сожалѣю, что отдала ихъ кандитеру за каракантъ: у меня оныхъ еще не достало, и придется доплачивать деньгами; винограду же мой мужъ приготовилъ было къ столу цѣлую корзинку, но нынѣ пришла ко мнѣ торговка, скупающая молодыхъ голубей, она предложила мнѣ за виноградъ сорокъ копѣекъ; я продала ей, потому что Хозяйкѣ должно на всемъ выручать деньги.

КРИТ. Это справедливо! когда деньги приходятъ, надобно оныя брать; намъ непротивно было бы, когдабъ вы торговкѣ продали и сїи, бобовую похлебку и калбасы: мы и безъ того были бы сыты. Гдѣ есть хлѣбъ да масло, и стаканъ пива, тамъ голоденъ изъ за-стола не встанешь.

АРНИБ. Я вижу, что приходитъ мнѣ потчивать васъ теперь однимъ масломъ; у меня масло коровье самое свѣжее, нынѣ только сбито.

КРИТ. Оное, какъ я вижу, не довольно очищено отъ волосовъ.

АРНИБ. Волосы въ маслѣ не мѣшаютъ, лишь бы то были не человѣчьи.

КРИТ. Но какъ человѣчьимъ волосамъ попасть въ масло?

АРНИБ. Конечно, въ моемъ домѣ это не возможно; моя ключница вычесавъ мнѣ го-

голову, всегда волосы съ гребня свертываетъ въ комокъ и бросаетъ въ огонь. Сама же она опасается чесать голову близъ очага, потому что однажды забывшись въ Воскресной день, бросила свертокъ волосовъ въ похлебку: она пристыдила меня. Братъ мужа моего, очень доброй молодецъ, находящїйся въ Студентахъ, случился у насъ, и волосы попали къ нему на тарелку; сколько онъ ни былъ голоденъ, но похлебки ѣсть не сталъ; съ того времени ключница моя не варитъ намъ кушанья съ волосами.

КРИТ. У васъ волосы свѣтлые, а у ключницы вашей черные; а это рыжая шерсть, очень примѣтная въ маслѣ; развѣ у васъ молочное полотенцо послѣ каждаго процѣженїя молока не споласкиваютъ?

АРНИБ. Я право не вѣдаю, дѣлаетъ ли это коровница моя; однако коровья шерсть не ужъ ли нечисть?

КРИТ. Я вижу, что вы масла не продаете, а все оное употребляете въ домашнїй расходъ; впрочемъ повѣрьте мнѣ, что таковаго волосянаго масла никто у васъ не купитъ; это масло, какъ будто бы Ирландское, гдѣ о чистотѣ онаго не пекутся; а потому Ирландское масло въ Нѣмецкой землѣ не охотно покупаютъ.

АРНИБ. О! естьлибъ у меня было продажное масло, я сбыла бы оное съ рукъ; я масло мое сгнѣтаю руками, и отчасти

волосы выбираю; но можно ли всѣ волосы повыбрать: это у деревенской Хозяйки отняло бы много времени; довольно и безъ того дѣла.

КРИТ. Сказанное вами о сгнѣтаніи масла произвело бы то же, что случилось отъ калбасы, естьли бы я онаго отвѣдала. Не оставилъ ли вашъ деверь и масла не трогавъ, какъ-то сдѣлалъ съ похлебкою, когда вы объявили ему о перемываніи вашего масла?

АРНИБ. Онъ объ этомъ не слыхалъ и не видалъ, какъ я масло перемываю. Но почему же бы гадко было то масло, которое я руками моими перемываю и сгнѣтаю? Крестьянки всегда также поступаютъ; впрочемъ мой деверь человѣкъ очень учтивой, и при всякомъ случаѣ руки у меня цѣлуетъ.

КРИТ. Въ нашихъ домахъ обходимся мы съ масломъ сколько возможно чище: цѣдильникъ каждаго утра и вечера долженъ быть выполосканъ, чтобъ коровья шерсть, при доеніи попадающая въ подсень, счищалась; промываемъ мы масло не голыми руками, но большою деревянною толкушкою, при семъ очищаемъ оное и отъ волосовъ: производится это ножемъ, коимъ мы масло на ночвахъ до тѣхъ поръ разрѣзываемъ, пока на остріи ножа ни одного коровьяго волоска не окажется; сіе у чистоплодныхъ Хозяекъ простирается до того, что могутъ онѣ держать

двадцать червонныхъ противъ одного закладу, что въ вычищенномъ ими маслѣ не найдется ни одного волоска. Большая часть крестьянокъ подражаютъ намъ въ деревняхъ нашихъ, и масло ихъ сбору можемъ мы безъ отвращенія ставить на столъ свой.

АРНИБ. Кромѣ волосовъ, не можно ли чѣмъ опорочить масла сего?

КРИТ. Не отвѣдавъ онаго, не могу я заключить, не имѣетъ ли оное кисловатаго или староватаго вкусу; но въ разсужденіи формы должна я напомянуть, что приличнѣе было бы сдѣлать оное какою нибудь фигурою, и подавать на тарелкѣ.

АРНИБ. Я нынѣ сбитаго свѣжаго масла нарѣзала кусками, и наклала онаго въ масленицу. Всякое масло имѣетъ вкусъ масла, и одинаковъ, когда на хлѣбъ намазано, хотябъ сдѣлано было фигурою, или кусками положено въ масленицу.

КРИТ. Всякое платье, есть платье, и покрываетъ тѣло какъ одно, какъ другое; однакожъ между платьемъ есть розница; за покойнымъ вашимъ супругомъ нашивали вы иное платье, для чего вы оное перемѣнили, и не носите прежняго? Прежде одѣвались вы по купечески, а нынѣ не такъ; какія тому причины?

АРНИВ. Нынѣшнее мое состоянiе требуетъ, чтобъ я одинаково съ вами одѣвалась.

КРИТ. Хорошо! Благопристойность возложила на васъ законъ, не такъ одѣваться, какъ было въ прежнемъ вашемъ супружествѣ: образъ приготовленiя и употребленiя кушанья должно также учреждать по нашему состоянiю въ нѣкоторой красивой формѣ. Въ прежнемъ вашемъ замужствѣ было не прилично подавать масло въ нынѣшней формѣ; однакожъ и самыя поселяне на пирахъ своихъ, каковы свадьбы, крестины и прочее, не забываютъ о *благопристойномъ*; въ таковыя времена ставятъ онѣ масло на столъ цѣльными большими частьми, а не кусочками; почему въ разсужденiи масла должно взирать не на одинъ вкусъ онаго, но и на красивость. Въ городахъ наблюденiе таковое неудобно: ибо во многихъ домахъ не можно имѣть тогда свѣжаго масла, когда надобно; принуждено довольствоваться таковымъ, какое есть въ продажѣ; почему и въ нашемъ состоянiи тамъ не презираютъ, когда подано будетъ на столъ початое масло. Намъ же деревенскимъ Хозяйкамъ составляетъ предосужденiе, когда мы по крайней мѣрѣ на посредственныхъ пирахъ не поставимъ полно набитой масленицы, а еще и того великолѣпнѣе, когда поставимъ на столъ цѣлую фигуру масла въ

фунтъ и больше вѣсомъ; у насъ и за просто каждую недѣлю подаютъ въ нѣкоторые дни таковымъ образомъ масло, хотябъ не случилось и гостей.

АРНИБ. Такъ вы опорочите и мой сыръ?

КРИТ. Конечно! Я вижу здѣсь куски малыхъ ручныхъ сыровъ, въ которыхъ нѣтъ ни малаго признаку старости.

АРНИБ. По этому надлежало бы поставить большой и притомъ старой сыръ?

КРИТ. Не инако; нынѣ отъ деревенскихъ Хозяекъ еще больше въ разсужденіи сыру требуютъ; такъ какъ большая глыба масла величавѣе кажется, нежели малая; тожъ обстоятельство и съ сыромъ: чѣмъ больше домашній сыръ, тѣмъ лучшее онъ украшеніе столу составляетъ.

АРНИБ. Естьли бы я поставила цѣлой Голландской большой сыръ на столъ, это составило бы мой парадъ.

КРИТ. Когда домашняго нѣтъ, тогда надобно употреблять Голландской.

АРНИБ. Вы говорите, естьлибъ не было домашняго сыру, тогда бы употреблять Голландской?

КРИТ. Величиною или вѣсомъ можетъ Голландской сыръ быть больше, но не уваженіемъ. Въ городахъ почасту принуждено бываетъ довольствоваться Голландскимъ сыромъ; но въ деревнѣ составляетъ Хозяйкѣ стыдъ не имѣть домашняго;

няго; чѣмъ больше оной будетъ, тѣмъ лучше цѣна его. Нынѣ въ домахъ дѣлаютъ сыры очень великіе; въ городахъ таковые большіе домашніе сыры составляютъ рѣдкость: оныхъ на торги не вывозятъ, да и платятъ за нихъ не по надлежащему; почему поселяне возятъ только малые сыры, и продаютъ оные по прежней обыкновенной всегда цѣнѣ.

АРНИБ Когда въ деревнѣ имѣемъ мы домашній большой сыръ, то должно оный, подобно маслу, непочатой на столъ ставить?

КРИТ. Въ городахъ сего въ точности наблюдать не можно, ибо довольны остаются, когда будетъ только старой домашній сыръ; но въ деревнѣ въ случаѣ большихъ пиршествъ должно на столъ ставить всегда большой непочатой сыръ. Когда гости пробудутъ нѣсколько дней, можно въ послѣдующіе столы подавать тотъ же початый за перьвымъ обѣдомъ сыръ; однакожъ и въ этомъ должно наблюдать различіе: ибо благопристойность можетъ потребовать, чтобъ въ послѣдующіе дни подать свѣжій непочатый сыръ. На примѣръ на свадьбахъ, коихъ празднованіе продолжается болѣе одного дня; въ этомъ случаѣ не прилично подавать на столъ прежній початый сыръ; могутъ быть также и другія торжественныя собранія, кои и на другой день таковыхъ же въ разсужденіи масла и сыру требуютъ

 обря-

обрядовъ. Голландской сыръ въ этомъ случаѣ можетъ имѣть изключенїе; оной можно подать на столъ початый въ первой день гостями; потому что иногда ставятъ при домашнемъ сырѣ и Голландской, дабы имѣть разнаго рода сыры для охотниковъ; однакожъ домашнїй сыръ по вышесказанному больше уважается, и долженъ быть на столѣ: тогда все равно, будетъ ли Голландской сыръ или нѣтъ.

АРНИБ. Теперь не осталось у меня ничего кромѣ хлѣба; довольны ли вы онымъ?

КРИТ. Онъ слишкомъ черствъ, а притомъ и черьнъ; при таковыхъ случаяхъ пекутъ мягкїй хлѣбъ; по крайней мѣрѣ не столько черствой и черной хлѣбъ подавать должно.

АРНИБ. У насъ люди тотъ же хлѣбъ ѣдятъ, которой и мы; напекаютъ онаго вдругъ на нѣсколько времени къ сбереженїю труда и дровъ.

КРИТ. Этотъ черствой хлѣбъ можно еще ѣсть. Я замѣтила, что въ нашемъ собранїи многїе до подаванїя пирожнаго довольно кушали хлѣба съ прикускою вина.

АРНИБ. Съ виномъ сладкимъ нѣтъ ничего вкуснѣе чернаго хлѣба.

КРИТ. Естьлибъ былъ у васъ бѣлой хлѣбъ столькожъ давнишняго печенья, вкусъ онаго былъ бы какъ дерево; въ этомъ случаѣ рѣшетной хлѣбъ оказываетъ лучшее дѣйствїе.

АРНИБ. Это мужу моему довольно извѣстно: ибо онъ почасту говоритъ, что хлѣбъ съ виномъ лучшій обѣдъ его составляютъ, и совершенно его подкрѣпляютъ.

КРИТ. Въ его обстоятельствѣ нечего ему больше дѣлать; до женидьбы своей имѣлъ онъ лучшее вино во всей округѣ; теперь можетъ оное замѣнять ему недостатокъ нѣкоторыхъ обѣдовъ.

АРНИБ. Но за што выходитъ много денегъ на вино; я, пришедъ къ нему въ домъ, нашла сіи вина въ погребѣ: впредъ будетъ онъ пить домашнее вино изъ собственнаго винограду; *я не дамъ ему денегъ на чужестранныя вина.* *Издержки* денегъ должно остерегаться; нынѣ времена худыя, при всей бережливости очень много денегъ выходитъ: я отнюдъ не воображала, чтобъ въ деревенскомъ Хозяйствѣ могла быть таковая потрата деньгамъ; я думала, что въ деревнѣ все некупленое.

КРИТ. По этому вы думали, что деревенская Хозяйка такой человѣкъ, которой деньги только принимаетъ, а никогда оныхъ не выдаетъ; сего отнюдъ ни думать, ни хотѣть не должно: это было бы противу человѣколюбія и справедливости, или совершенная скупость; все забирать къ себѣ, не оставляя ничего ближнему, противу закона. *Возлюбиши ближняго твоего, яко самъ себя.* Что же надлежитъ до употребленія вина вашимъ супругомъ, я

не знаю, для чего бы оное при вашемъ богатствѣ ему воспретить; оставьте ему оное; вы много сберегаете въ вашихъ обѣдахъ.

АРНИБ. Поелику содержу я для мужа моего доброе пиво, можетъ быть онъ доволенъ пивомъ и домашнимъ виномъ.

КРИТ. Всегда ли пиво содержите вы для него одинакое и того же рода, которое я теперь у васъ за столомъ отвѣдывала?

АРНИБ. Я всегда держу доброе пиво, и покупаю оное въ М**, гдѣ варятъ лучшія пива въ здѣшней округѣ.

КРИТ. Давно ли это пиво варено?

АРНИБ. Нѣсколько уже недѣль поставлено оное въ погребъ.

КРИТ. Вы не по надлежащему съ пивомъ обращаетесь; оное вкусомъ крайне водяно. У васъ пиво не разлито по бутылкамъ; ключница ваша васъ обманываетъ: пиво нынѣ разлито по бутылкамъ; отъ того оное водяно и не вкусно. Ваша ключница должна бы сначала самаго всю бочку разлить по бутылкамъ, и вышелъ бы напитокъ доброй.

АРНИБ. Какъ! всю бочку разлить по бутылкамъ?

КРИТ. Конечно, кто хочетъ имѣть вкусное пиво.

АРНИБ. Я отмѣнила въ домѣ моемъ это худое Хозяйство, ибо гдѣ ни вижу, нахожу разбитыя бутылки; теперь у меня

ня и въ домѣ нѣтъ больше дюжины бутылокъ, но я свыше сего и имѣть не хочу: представьте, какой убытокъ! какой расходъ!

КРИТ. Наши фабрики отъ того и состоятъ, что на произведенія свои расходъ имѣютъ. Съ бутылками должно обходиться осторожнѣе, и не бить оныхъ; въ домѣ надлежитъ имѣть о этомъ уставъ и крѣпко онаго держаться, такъ убытокъ будетъ не великъ.

АРНИБ. Лучше держать въ домѣ глиняныя фляги; оныя прочнѣе бутылокъ.

КРИТ. Въ разсужденіи прочности глиняная посуда лучше; но когда содержать въ ней пиво, оное постоявъ въ ней окисаетъ, да и затхлой запахъ изъ этой посуды вывесть трудно, такъ что всякое въ нее вновь наливаемое пойло пріемлетъ и удерживаетъ тотъ же вкусъ; отъ стекла сего опасаться не можно. Сверьхъ того пиво въ бутылкахъ скорѣе дѣлается и лучше вкусно; умалчивая объ этой выгодѣ, что пиво по бутылкамъ можно разложить чище, и что въ непрозрачной посудѣ не возможно; при раскладываніи въ глиняную посуду можетъ много попадать сору, и не узнаешь, есть ли въ ней на днѣ осадокъ.

АРНИБ. Не ужъ ли бѣда, когда въ посуду попадетъ нѣсколько гущи?

КРИТ. Не всякъ можетъ пиво пить съ дрождями; у насъ это не въ обычаѣ,

а притомъ и желудку не полезно; малѣйшее зло при семъ, что напитокъ таковой одуваетъ чрево; по таковой причинѣ во всѣхъ нашихъ домахъ заведена стеклянная посуда, дабы льзя было видѣть, чистое или нечистое пиво наливаешь. Сверьхъ того и глазамъ пріятно, когда въ бутылкѣ пиво насквозь видно; почему глиняную посуду всюду отрѣшили, по крайней мѣрѣ не употребляютъ при гостяхъ, и оставляютъ это простолюдинамъ, кои въ чистотѣ пива не столько приморчивы; онѣ говорятъ: желудокъ нашъ все переваритъ; что въ разсужденіи ихъ трудовъ и есть совершенная правда.

АРНИБ. Вы упомянули о домашнемъ уставѣ для бутылокъ: прошу сдѣлать мнѣ объ ономъ наставленіе.

КРИТ. Я объясню вамъ подробно, когда вы сдѣлаете мнѣ честь посѣтить мой домъ; теперь займемся мы всѣми подробностьми, до вашего стола касающимися: относится это до бѣлья и олова; скатерть прекраснаго камчатнаго узору, но салфетки разбору разнаго; естьли вы купили скатерть особнякомъ, надобно бы прикупить къ ней и салфетки того же узору: порядокъ и вкусъ въ нашихъ домахъ требуютъ того; лучше бы имѣть бѣлье столовое, хотя не камчатное, но одинакого узору, порядочное. Естьли вы обращали вниманіе, замѣтили вы это во всѣхъ домахъ по сосѣдству, гдѣ вы были;

ли; у насъ очень держатся красоты въ разсужденіи бѣлья; далѣе видѣли вы, что на столѣ бываютъ скатерть и салфетки какъ снѣгъ бѣлы и вылощены: это составляетъ главное украшеніе нашихъ пировъ. Мы думаемъ, что лучше хуже ѣсть, нежели не на чистомъ; глаза наши съ перьваго взгляду тѣмъ оскорбляются, когда на столѣ бѣлье будетъ желтовато, дыряво и морщиновато; по сему во всемъ должно быть согласіе, по состоянію каждаго. Что надлежитъ до вашего олова, поварихѣ вашей къ таковому дню, каковъ нынѣшній, должнобъ посуду всю перечистить; олово цвѣтомъ темно, а оному надобно бы блистать какъ зеркалу; да и посуда оловянная между собою не согласна: тарелки большія и малыя, глубокія и плоскія, съ краями широкими и узкими, съ вырѣзомъ и гладкія, блюда то же, какъ нечаянно скупить вамъ удалось; это также противно доброму вкусу. Столько богатая госпожа, какъ вы, легко сему неустройству пособить можетъ.

АРНИБ. Послѣ всего сказаннаго не достаетъ еще одного, а именно: чтобъ вы показали мнѣ, какъ бы нынѣшнему обѣду можно быть благопристойнѣе, и какъ бы вы приготовили оный сами?

КРИТ. Какъ замѣтила я всѣ погрѣшности въономъ, впредъ можете вы ихъ из-

избѣгать, и сами таковой обѣдъ поправить.

АРНИБ. Нѣтъ, вы одолжите меня, когда скажете, какъ бы этотъ же обѣдъ вышелъ въ вашихъ рукахъ.

КРИТ. Вы разумѣете сіе о самомъ кушаньѣ, почему и скажу я вамъ на то мои мысли. Я предполагаю, что вы давно имѣли желаніе произвесть это угощеніе; вы сказывали, что за двѣ недѣли убили свинью; оная могла бы еще недѣли двѣ пожить, а убить оную надлежало за нѣсколько бы дней, чтобъ имѣть свѣжія калбасы, и свѣжее, а не соленое жареное; естьли не хотѣли впрочемъ зажарить Индѣйскаго пѣтуха. Кушанье же бы распорядила я по мнѣнію моему таковымъ образомъ: 1) похлебка съ курицею; 2) свѣжая жареная калбаса и вареной свиной окорокъ съ прикускою къ онымъ изъ кислой капусты, или капусты съ молочнымъ соусомъ; 3) блюдо рыбы, которой въ нашихъ мѣстахъ всюду довольно; 4) жареной Индѣйской пѣтухъ, или заицъ, или часть оленины, потому что теперь въ дичинѣ у насъ нѣтъ недостатка; 5) тортъ изъ овощей, на примѣръ яблокъ или вишенъ, малины, ганебутовъ, сливнаго соку, и тому подобнаго: естьли же прибавила бы я къ тому еще пирожное, были бы то кудри или узлы; каковое пирожное считается непослѣднимъ, и которое можемъ мы сдѣлать сами дома,

не

не посылая къ кондитеру; 6) виноградъ, Воложскіе или Грецкіе орѣхи, и груши; 7) глыба масла коровьяго, сбитаго какою нибудь фигурою, и большой сыръ, или хотя малой сыръ, но старой; естьли нѣтъ коровьяго сыру, должно бы подать большой овечій сыръ съ пряностью; 8) хлѣбъ употребила бы бѣлой, и естьли не мягкій, то не очень очерствѣвшій; къ маслу для охотниковъ поставила бы я рѣшетнаго хлѣба, когдабъ не можно было получить изъ города такъ называемаго пумперникеля. Наконецъ въ разсужденіи пива учредилась бы я потому же; ибо задумавъ дать пиръ, разлила бы я за нѣсколько недѣль пиво по бутылкамъ, чтобъ оное вкусъ имѣло острой, и при наливаніи въ стаканъ пѣнилось; это составило бы выгоду, которая сдѣлала бы вину многую замѣну, ибо всѣ присутствующіе мущины больше охотники до пива, нежели вина: мнѣ они всѣ знакомы; естьлибъ было у васъ хорошее пиво, вина бы о и не тронули; по крайней мѣрѣ при добромъ пивѣ ни одинъ изъ нихъ не выпьетъ и двухъ рюмокъ вина, да и то лишъ въ угожденіе Хозяину, чтобъ не показать презрѣнія къ поставленному вину. Случается же это лишъ въ домахъ новаго знакомства; ибо наши сосѣди всѣ между собою условились не ставить на столъ кромѣ добраго пива; многіе изъ нихъ совсѣмъ вина не трогаютъ; въ этомъ сдѣлано

лано

лано условїе, чтобъ оставить каждому свою волю, и чтобъ быть въ гостяхъ какъ дома. Теперь видите, моя любезная *Арнибальда*, я моложе всѣхъ вашихъ гостей, и одна болтала какъ сорока; всѣ наши прїятели и прїятельницы молчали, или только отчасти приставали къ рѣчи; что же я такъ смѣло выговорила о всемъ, вы сами на то позволили; впрочемъ кто хочетъ учиться, это все равно, отъ стараго или молодаго человѣка. Не одинакаго ли вы со мною мнѣнїя, моя почтенная *Кандида*? (это была одна изъ присутствовавшихъ за столомъ дамъ, въ великомъ уваженїи состоявшая за свой нравъ и великое знанїе въ Хозяйствѣ). Вы за столомъ не сказали ни слова, но иногда прилѣжно на меня смотрѣли, какъ бы нѣчто говорить хотѣли; не сказала ли я чего нибудь не по Хозяйски?

КАНДИДА. Большею частью говорили вы справедливо, однако. . .

КРИТ. Что значитъ ваше однако?

КАНД. Наединѣ о семъ я отъ васъ не скрою. (*Собранїе встаетъ изъ за-стола, и расходится врознь*).

КРИТ. Ну, теперь мы однѣ, скажите, *Кандида*, то, что вы хотѣли; я уже знаю, что вытерплю отъ васъ наказанїе за мое легкомыслїе и болтливость: однако я почитаю васъ, какъ родную мать, и все охотно снесу.

КАНД. Конечно заслуживаете вы выговоръ; для сего-то за обѣдомъ я на васъ взглядывала, чтобъ вы догадались и перестали.

КРИТ. Правда, мнѣ надобно бы побольше молчать, и оставить рѣчь вамъ, какъ особѣ старшей и искуснѣйшей меня.

КАНД. Когда вы это сами чувствуете, конечно вамъ, какъ младшей изъ насъ, не надлежало бы говорить. Подумайте, какъ вы насмѣхались надъ женщиною, которая старѣе васъ, и въ собственномъ ея домѣ! Какія слова у васъ вырывались; благодарите своему воспитанію: впрочемъ вы и сами, входя въ наше состояніе, надѣлали бы погрѣшностей.

КРИТ. Я подумала, что насмѣшка составляетъ лучшее средство къ поправленію здѣшней Хозяйки.

КАНД. Вамъ она не довольно еще знакома; вы видите ее только въ другой разъ: вы ее огорчили; кажется, что замѣтила я это на лицѣ ея. *Арнибальда* въ этомъ случаѣ превосходнѣе васъ; она воспротивилась своимъ чувствованіямъ и преодолѣла свой гнѣвъ. Вы сдѣлали иное; дали свободное теченіе вашей насмѣшливости и говорливости; матушка ваша взяла съ меня обѣщаніе, чтобъ я вмѣсто ее выговаривала вамъ за всѣ непорядки, кои увижу въ вашемъ домѣ. Не всегда ли я это производила на единѣ? а вы обругали старую женщину; вы позабыли сіе правило

благо-

благопристойности: *Чего себѣ не хочешь, и людемъ не твори* . . Но вотъ идетъ *Арнибальда*, вамъ должно у ней просить прощенія.

КРИТ. Будьте моею предстательницею, я готова все сдѣлать, что вы прикажете.

КАНД. Пожалуйте къ намъ *Арнибальда*; молодая *Критиппа* васъ обидѣла, и проситъ у васъ прощенія.

АРНИБ. Я прощаю вамъ *Критиппа* въ томъ, что вы осмѣяли мое происхожденіе, мое невѣжество въ новомъ моемъ состояніи, и даже мои лѣта; я могла бы и сама вамъ сказать что нибудь неугодное, но вы у меня въ гостяхъ: мой порокъ отчасти скупость; первой мой мужъ пріучилъ меня къ оной, но я постараюсь отъ оной отвыкнуть. Что надлежитъ до моего Хозяйства, въ томъ попрошу я *Кандиду* быть моею учительницею; она имѣетъ доброе сердце, весь свѣтъ ее хвалитъ и любить долженъ.

Въ самомъ дѣлѣ *Арнибальда* съ того времени прилѣпилась къ *Кандидѣ*, и слѣдовала ея наставленіямъ. Не прошло еще году, какъ дала она опять пиръ; въ ономъ приближилась она весьма къ доброму вкусу, и учительницѣ своей *Кандидѣ* дѣлала довольную честь. Между тѣмъ однако должно признаться, что сатирическая розга Критиппина послужила лучшимъ побужденіемъ къ исправленію *Арнибаль-*

бальдину. Кто не безчувствителенъ, не легко допуститъ надъ собою насмѣхаться.

б) Большая часть пищъ не во всякое время имѣетъ настоящую доброту свою, почему Хозяйкѣ нужно вѣдать это время и онымъ пользоваться.

Это правило съ предшедшимъ имѣетъ тѣсную связь, и оба оныя должно наблюдать купно; ибо какъ большая часть пищъ содержитъ въ себѣ больше или меньше внутренней доброты и вкусности, множайшій же вкусъ пищъ умножаетъ уваженіе къ онымъ, различіе же уваженія къ пищамъ показано въ предшедшемъ пятомъ всеобщемъ правилѣ: то усматривается изъ того неразлучимая связь обоихъ сихъ правилъ.

Поваренныя растѣнія очень между собою различаются въ разсужденіи пошвы, на которой ростутъ; родящіяся на песчаной пошвѣ имѣютъ лучшій вкусъ. Извѣстныя записки Барона Польница заключаютъ о Берлинской пошвѣ земли справедливо: „Берлинъ хотя лежитъ на песчаной пошвѣ, но производитъ поваренныя растѣнія вкусу превосходнаго.„

Спаржа, артишоки, корневыя и булавистыя растѣнія съ различными родами капусты имѣютъ на песчаной сырой пошвѣ всегда больше вкусу, нежели на глинистой; растѣнія же съ глинистой пошвы лучше, нежели съ болотистой. Огурцы, лукъ и стручковые плюды бываютъ на всякомъ мѣстѣ одинаковы, кромѣ того

 что

что послѣднїе на песчаной почвѣ выходятъ не столько толстокожи, какъ на другихъ почвахъ, да и сухїе скорѣе развариваются. Извѣстно это въ разсужденїи полеваго гороху, которой въ нѣкоторыхъ мѣстахъ выходитъ очень толстокожъ и не увариваеться мягко.

Такъ называемая Тельтавская или добрая рѣпа сѣется во многихъ мѣстахъ, и по состоянїю годовой погоды очень подобна выходитъ настоящей Тельтавской; однакожъ настоящая Тельтавская рѣпа имѣетъ преимущество, почему множественно отсылается въ Голландїю и Англїю.

Кромѣ мѣста, на которомъ росли поваренныя растѣнїя, большая часть оныхъ имѣетъ свое собственное время, когда бываютъ онѣ вкуснѣе.

Ключевой крессъ лучшїй имѣетъ вкусъ въ Февралѣ, гдѣ только холодъ климату рости ему позволяетъ; потомъ въ началѣ Апрѣля, пока еще лягушки не запакостятъ онаго своею икрою, и листы на немъ не потвердѣютъ; то и другое случается по наступленїи теплыхъ дней и ночей.

Пеперле или *рѣпной кервель*, которой съ корнемъ въ салатъ употребляютъ, лучше всего бываетъ въ *Апрѣлѣ*.

Зимнїй рапунцель хорошъ съ самой *осени* по *Апрѣль*; потомъ зацвѣтаетъ и теряетъ вкусъ.

Са-

Садовый кресс чѣмъ моложе, тѣмъ нѣжнѣе вкусомъ; какъ же скоро листы на немъ увеличатся, дѣлается твердъ; почему въ началѣ весны должно оный чрезъ каждыя двѣ недѣли вновь сѣять, дабы ѣсть оный съ лактукомъ, которому онъ придаетъ вкусу: въ исходѣ весны за множествомъ другихъ салатовъ онаго уже не уважаютъ.

Лактукъ сѣютъ и *осенью*, а на зиму прикрываютъ, дабы имѣть оный какъ зимою, такъ и по сходѣ снѣгу; однакожъ оный бываетъ твердъ, и не уподобляется сѣянному весною; можетъ же весною и лѣтомъ сѣенный лактукъ сдѣлаться твердъ, когда въ весеннїе мѣсяцы послѣдуетъ много холодной и сухой погоды, а въ лѣтнїе мѣсяцы засуха. *Кочанной салатъ* теряетъ свой вкусъ, когда пойдетъ въ стволъ.

Стручковой горохъ имѣетъ тогда свой добрый вкусъ, когда зерна въ стручьяхъ нальютъ въ половину; пока же оной еще въ лопаткахъ, вкусъ въ немъ травянъ къ поваренному употребленїю; когда же зерна совсѣмъ нальютъ, вкусъ въ нихъ бываетъ не таковъ, хотябъ поддобривать оный и сахаромъ. Въ послѣднемъ случаѣ стручья бываютъ и толстокожи, отъ чего въ варенїи удерживаютъ нѣкоторую твердость: лучшее тогда время къ сырому оныхъ употребленїю, и тогда содержатъ они прїятную сладость; когда же

въ сыромъ горохѣ сладость сїя пропадетъ, къ подаванїю на столъ оный не годится; почему зеленой горохъ долженъ быть ни молодъ, ни старъ къ употребленїю.

Свѣжая капуста лѣтомъ не очень нравится; вкусъ свой получаетъ она по выдержанїи морозу.

Бѣлая капуста можетъ въ добрыхъ погребахъ или песчаныхъ ямахъ лежать всю зиму; продолжается до Апрѣля; но въ этомъ мѣсяцѣ ни въ варенье, ни сырая въ салатѣ прежней доброты уже не имѣетъ.

Спаржа имѣетъ также свою различную доброту; естьли допустить ее отрости отъ земли высоко, прїемлетъ она горьковатость, и тѣло ея внутри дѣлается не столько мягко или тающе. Въ Апрѣлѣ и до конца Мая срѣзываемая спаржа бываетъ лучше, нежели въ слѣдующихъ мѣсяцахъ: чѣмъ скорѣе оную по срѣзанїи употреблять, тѣмъ вкуснѣе она бываетъ; полежавъ недѣлю, много теряетъ своего вкусу; это еще примѣтнѣе оказывается, когда полежитъ она столько въ теплое время и начнетъ вянуть.

Мѣсячная рѣдька теряетъ свой вкусъ, когда потеряетъ внутри плотность, и начнетъ быть труплява; въ этомъ состоянїи она къ столу не годится. Съ *крупною бѣлою рѣпою* равное обстоятельство.

Дроб-

Дробная или *Маркская* или *Тельтавская рѣпа* въ хорошемъ береженіи можетъ лежать до весны; однако же въ Апрѣлѣ теряетъ уже половину своего вкусу.

Морковь молодая употребляется тонкая только, какъ новина; должна оная къ сему имѣть толщины въ мезинецъ ручной: не годится уже она, когда сдѣлается толщиною въ большой ручной палецъ, хотя начинаетъ имѣть тогда свою сладость; ибо за самую сію сладость свою, а можетъ быть потому, что будетъ уже не въ диковину, и пренебрегаютъ ее. Когда за фунтъ моркови платятъ по червонцу, тогда она бываетъ лучшею пищею.

Поелику *пустарнакъ* вкусъ свой перемѣняетъ, подверженъ и онъ той же участи; пока еще онъ не имѣетъ въ себѣ сладости, ѣдятъ оный охотно; но чѣмъ больше въ зиму пріемлетъ онъ сладости, тѣмъ меньше уважается.

Брюква подземная состоитъ также въ этомъ разборѣ; послѣ Воздвиженья, когда выкопаютъ ее изъ земли, пріемлетъ она въ себя сладость, и тогда совсѣмъ пренебрегается.

Брюква сверьхземная, или *кольраби*, послѣ Воздвиженья равномѣрно перемѣняетъ свой вкусъ; во время жатвы вкусъ ея лучшій: чѣмъ ранѣе оная поспѣетъ, тѣмъ больше уважается; когда же начнетъ твердѣть, совсѣмъ отвергается.

Картофели могутъ въ холодныхъ погребахъ и песчаныхъ ямахъ лежать въ Май мѣсяцъ; однакожъ еще въ Апрѣлѣ начинаютъ терять прежнїй свой вкусъ.

Хрѣнъ до Воздвиженья имѣетъ въ себѣ травяной вкусъ, и всегда до употребленїя надлежитъ ему полежать нѣсколько времени.

Огурцы къ употребленїю въ садахъ должны быть въ половинѣ своего росту; то же разумѣется и о соленыхъ огурцахъ. Въ уксусъ кладутъ только опупушки или самые маленькїе огурчики.

Зеленые фазоли употребляютъ и въ самую осень; но когда отъ ночныхъ морозовъ послажѣютъ, доброта вкусу ихъ пропадаетъ.

Въ разсужденїи *овощей* не довольно знать лишь то, которой годенъ къ столу, и которой негоденъ; должно сверьхъ того вѣдать, какое время настоящее къ употребленїю онаго, дабы не впасть въ погрѣшность прежде описанной Арнибальды. Но какъ въ своемъ мѣстѣ о столовыхъ овощахъ говорено будетъ, то замѣчена будетъ и настоящая степень доброты оныхъ.

Пища изъ животныхъ, или взимаемая отъ скотовъ, имѣетъ степень внутренней своей доброты отъ возраста и образа жизни скотовъ; употребляемъ мы въ пищу скотовъ дикихъ или домовыхъ, птицъ также дикихъ и домовыхъ. О

всѣхъ

всѣхъ сихъ животныхъ, также и о рыбахъ главнѣйшее будетъ сказано.

1. *Четвероногіе ручные скоты.*

А. *Говяди.*

Рогатые скоты обоихъ половъ, *быки* и *коровы*, служатъ намъ въ пищу. *Быки* бываютъ *кладеные* и *некладеные*.

Некладеные быки называются просто *быками* или *быки заводные*, коихъ содержатъ для случки съ коровами; убиваютъ оныхъ обыкновенно тогда, какъ сдѣлаются они къ заводу неспособны; мясо ихъ самое худшее, и одна только Арнибальда можетъ оное готовить для стола особъ средняго состоянія.

Когда быкъ будетъ убитъ лѣтомъ, изъ стада взятый, мясо его въ вареніи безпрестанно пѣнится, и испускаетъ особливый нѣкій запахъ изъ себя; въ этомъ состояніи мясо оное бываетъ самаго негоднаго вкусу; о здоровости же онаго здѣсь еще сказать нечего.

Чтобъ вкусъ бычачьяго мяса поправился, должно быка откармливать осенью или весною, и во время кормленія сего къ коровамъ отнюдъ не допускать.

Еще лучше выходитъ бычачье мясо, когда быкъ за годъ прежде откармливанія на убой на паствѣ или въ стойлѣ будетъ похолощенъ; въ этомъ одномъ случаѣ бычачье мясо можетъ составить добрую говядину.

Мясо *воловъ* или кладеныхъ быковъ самое то, которое обыкновенно подъ названїемъ говядины разумѣютъ; ибо, хотя *коровье мясо* также говядиною называется, но воловьяго столько ниже, что въ городахъ и цѣною дешевле продаютъ оное.

Коровье мясо отъ старыхъ яловыхъ и не слишкомъ жирныхъ коровъ изъ всѣхъ говядинъ самое хуждшее вкусомъ; когда же корова будетъ не слишкомъ стара и хорошо откормлена, какъ-то въ городахъ обыкновенно дѣлаютъ, и дойныхъ коровъ откармливаютъ пивными дробинами, бардою и разными поваренными растѣнїями: такой коровы мясо будетъ вкуснѣе, и отъ мясниковъ покупается равною цѣною какъ и воловье. Таковыхъ кормныхъ коровъ мяса по вкусу отъ воловьяго никакъ различить не можно; даже бываетъ оное вкуснѣе, нежели мясо старыхъ, работою изнуренныхъ и потомъ не слишкомъ выкормленныхъ воловъ: такъ равно, какъ и вообще мясо скотовъ женскаго полу во всякомъ родѣ бываетъ вкуснѣе, нежели скотовъ полу мужескаго.

По сему основанїю въ Англїи, гдѣ говядина изъ всѣхъ родовъ мяса болѣе уважается, состоитъ въ обыкновенїи телушекъ класть, такъ какъ дѣлаютъ то у насъ надъ свиньями, дабы не сдѣлались оныя стельны. Мясо таковыхъ кладеныхъ коровъ считается отмѣнно вкуснымъ; надлежитъ въ этомъ подражать Англичанамъ

намъ для полученія отмѣнной говядины, и чтобъ замѣнить недостатокъ дичины, которой всюду убываетъ, и не находится въ таковомъ множествѣ какъ прежде.

Возрастъ рогатыхъ скотовъ учиняетъ доброту мяса ихъ очень различною: мясо молодаго вола всегда добротнѣе, нежели мясо стараго. Мясо молодаго вола прибываетъ въ вареніи, напротивъ мясо стараго вола сжимается и убываетъ; перьвое въ вареніи дѣлается мягче и нѣжнѣе, а послѣднее тверже и вязко; перьвое въ соленіи и копченіи составляетъ худую солонину, но послѣднее по состоянію откормки скотины можетъ уравняться Гамбургской солонинѣ; какъ о томъ въ *слѣдующей Части Хозяйки* подробнѣе говорено будетъ. Чтожъ надлежитъ до бульѐну или отвару говяжьяго, оной бываетъ отъ мяса старыхъ скотинъ сильнѣе и вкуснѣе, нежели отъ молодыхъ.

Годовое время не имѣетъ вліянія на вкусъ говядины, какъ то примѣтно очень въ мясѣ дикихъ скотовъ; напротивъ *родъ жизни* и *кормъ* рогатыхъ скотинъ содѣйствуютъ на вкусъ ихъ мяса.

Мясо рогатыхъ скотовъ, находящихся на паствѣ въ движеніи, и подобящихся жизнію дикимъ звѣрямъ, оказывается несравненно вкуснѣе мяса скотовъ, стоящихъ въ стойлахъ и на паству непускаемыхъ; отъ сего у насъ Польскіе волы нашимъ домашнимъ предпочитаются. Однакожъ

кожѣ наши на паствѣ ходящїе волы въ нѣкоторыхъ мѣстахъ нѣжнымъ вкусомъ мяса своего превосходятъ и Польскихъ воловъ; такъ въ особливости замѣчено въ Маркѣ Брандебургскомъ. Пасущихся около Варты и Нецы, и отъѣвшихся на паствѣ вообще называютъ *брихеръ - охсенъ*, то есть болотные волы; въ этомъ разумѣются всякїе на низменныхъ мѣстахъ отъѣвшїеся волы; сихъ воловъ ежегодно пригоняютъ въ Берлинъ къ 1 му Ноября. Желающимъ имѣть солонину и копченую говядину, лучше брать сихъ воловъ, нежели Польскихъ, которыхъ въ это же время пригоняютъ. Мясо Польскихъ воловъ толстоволотнѣе бываетъ, нежели нашихъ домашнихъ; надобно думать, что и во многихъ провинцїяхъ Нѣмецкой земли есть это различїе въ говядинѣ.

Еще же производитъ *различїе паствъ и кормныхъ травъ*, которыя ѣстъ скотина, очень различную доброту въ мясѣ.

Линней повѣствуетъ, что въ Америкѣ растетъ трава *петиверїа*, которую по сильному ея чесночному запаху и вкусу люди употреблять не могутъ. Когда волы въ Ямайкѣ питаются этою травою, мясо оныхъ учиняется столько зловонно и невкусно, что ни одинъ человѣкъ онаго ѣсть не можетъ; почки въ особливости прїемлютъ отъ травы этой совсѣмъ несносный вкусъ. Когда воловъ, питавшихся петиверїею, должно будетъ продавать, не

не льзя оныхъ инако съ рукъ сбыть, какъ покормивъ послѣ того нѣсколько недѣль чистымъ сѣномъ, дабы вкусъ петиверіи истребился. *Палласъ* пишетъ, что *антелопы* или *дикія степныя козы* въ Сибири весьма любятъ питаться ростущимъ тамъ во множествѣ полынемъ: отъ чего мясо ихъ пріемлетъ особливый вкусъ, безъ котораго остроты надлежало бы оное очень предпочесть мясу обыкновенныхъ дикихъ козъ. Въ Швеціи замѣчено также, что овцы и коровы на нѣкоторыхъ пасбищахъ ѣдятъ травы *денежникъ*, *зорю* и нѣкой родъ *заячьей капусты*, отъ чего молоко ихъ, масло и сыръ заимствуютъ противный вкусъ, а мясо всего хуже.

У насъ также не безъизвѣстно равномѣрное: когда коровъ кормятъ и поятъ льняными жмыхами, масло ихъ и мясо пріемлетъ несносной вкусъ; то и другое содержитъ въ себѣ елейной запахъ; жмыхи *рѣпнаго сѣмя* производятъ то же, но въ меньшемъ степенѣ.

Когда воловъ кормятъ *дятловиною*, мясо оныхъ бываетъ далеко не таково вкусно, какъ въ случаѣ кормленія оныхъ другими злаками. Масло отъ стоялыхъ коровъ, коимъ закладываютъ дятловину, бываетъ хуже въ сравненіи съ масломъ отъ коровъ, коимъ даютъ бѣлую капусту, картофели и морковь; говядина равномѣрно заимствуетъ рѣпной вкусъ, когда воловъ кормятъ *большою бѣлою рѣпою*.

Есть

Есть многїе роды кормовъ, сообщающихъ мясу воловъ и маслу коровъ худой вкусъ. Въ *слѣдующей Части Хозяйки* будетъ о этомъ подробнѣе писано.

Въ стойлѣ откармливаемые волы получаютъ мясо вкусомъ хуже, когда кормятъ оныхъ однимъ сухимъ кормомъ, а не даютъ притомъ зеленыхъ травъ и корней. Показанїе о этомъ оставляется въ помянутую *Часть Хозяйки*, какъ въ недостаткѣ свѣжаго корму сообщить мясу добрый вкусъ.

Телятина имѣетъ во всякое время свой постоянный вкусъ; но возрастъ телятъ можетъ оный перемѣнить. Чтобъ мясо было надлежащаго вкусу, теленокъ долженъ быть не очень молодъ; когда онъ пососетъ мать *двѣ недѣли*, лучшее время тогда къ убою онаго.

Естьли телятамъ оставлено будетъ *не довольно молока*, или корова его содержана будетъ на худомъ корму, какъ-то на соломѣ съ малою придачею сѣна: телячье мясо въ варенїи будетъ красно и плохо; чѣмъ больше теленку даютъ молока, тѣмъ бѣлѣе будетъ его мясо, а по самому томужъ и вкуснѣе. Въ Англїи не довольствуются, чтобъ телятина имѣла бѣлизну свою отъ одного молока, употребляютъ къ тому искусство, именно вѣшаютъ въ хлѣвѣ комъ мѣлу, чтобъ теленокъ оный лизалъ; это значитъ деликатность телятины простирать до излише-

шества. Не совѣтую сему подражать, ибо по Дїэтическимъ правиламъ мѣлъ поправленїя телятинѣ не сообщаетъ; художествуютъ онымъ только для глазъ.

Чѣмъ телята старѣютъ, тѣмъ убавляется нѣжность ихъ мяса: что довольно испытано надъ убитыми телятами, кои шесть недѣль молокомъ поены были.

По сему основанїю телятъ старѣе шести недѣль никогда не убиваютъ; двулѣтнїй теленокъ также не имѣетъ на себя охотниковъ; мясо онаго вкусъ имѣетъ половина телячїй, и половина говяжїй. Выходитъ все равно, какъ бы телятину и говядину варить вмѣстѣ: вкусъ таковой не хорошъ; телятину ѣдятъ особливо, а говядину также особливо.

Б. *Овцы.*

Овецъ въ нашихъ мѣстахъ почти всюду содержатъ на паствѣ, кромѣ кладеныхъ барановъ, коихъ отчасти кормятъ въ стойлахъ; доброта мяса сихъ барановъ, въ сравненїи къ ходящимъ на паствѣ, очень зависитъ отъ годоваго времени.

Почему имѣемъ мы *лучшую баранину* съ *половины Iюня* даже въ самую *глубокую осень,* ибо тогда на поляхъ находится изобильно травъ, коими овцы и бараны наѣдаются сыты; однакожъ не во всѣхъ мѣстахъ паствъ бываетъ достаточно столько, чтобъ въ половинѣ Iюня жирную скотину имѣть можно было. И такъ въ это время не должно еще барановъ

новъ бить тамъ, гдѣ оные не разжирѣли; мясо ихъ въ вареніи и жареніи будетъ твердо и слабо вкусомъ.

По причинѣ почти всюду на произволъ овчара оставляемаго овечьяго заводу, который смотритъ только на счетъ скотины, а не на прочность и доброту оной, бараны перезимовавъ, выходятъ въ весну очень тощи; зиму стоятъ они на соломѣ и довольствуются самою малою придачею сѣна; отъ того теряютъ они не токмо жиръ, полученный въ прошедшее лѣто и осень, но почти половину и мяса своего: по таковому обстоятельству, гдѣ пасства скудная, въ половинѣ Іюня бараны едва начинаютъ сбираться съ тѣломъ, а не токмо чтобъ заложить сало. Всякъ можетъ разумѣть, что таковые бараны въ это время должны имѣть мясо вязкое и безсильное; помянутый плохій кормъ зимою бываетъ причиною, что большая часть нашей баранины и тогда не имѣетъ надлежащаго вкусу, когда бараны на паствѣ отъѣдятся жирны.

Естьли воспитывать овецъ по системѣ, предложенной мною въ *перьвомъ Отдѣленіи шестой Части Хозяина*, чему въ нѣкоторыхъ мѣстахъ уже и слѣдуютъ, пилучимъ мы гораздо вкуснѣйшую баранину, а особливо въ жаренье; ибо какъ по содержанію этой системы двулѣтніе бараны выростаютъ въ полный ростъ, то молодость таковыхъ барановъ

учи-

учиняетъ мясо ихъ во всякомъ приуготовлении вкуснѣе, нежели такихъ барановъ, кои вдвое и больше сего старѣе лѣтами; также и особливый образъ воспитанія по этой системѣ не допускаетъ барановъ спадать съ прежняго ихъ тѣла; почему остаются они тѣломъ и даже жиромъ почти всегда равны; а потому и доставляютъ самолучшее мясо. Во многихъ мѣстахъ бараниною на столѣ скучаютъ для того, что оная еще осенью бываетъ очень вязка и не вкусна.

Такъ какъ въ рогатыхъ скотинахъ бычачье мясо вкусомъ хуждшее, такъ и въ овечьемъ заводѣ мясо барановъ некладеныхъ самое хуждшее, а особливо когда заводной баранъ будетъ убитъ осенью.

Можно это ежегодно замѣтить, когда въ городахъ изъ мясныхъ рядовъ покупаемая баранина имѣетъ вкусъ козлятины, и таковой же дурной запахъ; таковое мясо сообщаетъ козлиный вкусъ и потравѣ, которая съ нимъ готовлена, какъ-то капустѣ, рѣпѣ, и проч. должно иногда перемѣнять ножъ, коимъ таковую баранину рѣзали, по причинѣ занятаго имъ вкуса: въ жаренье таковая баранина не лучше; одно средство нѣсколько тому помочь, когда мочить оную въ уксусѣ, или изготовить въ кисломъ соусѣ.

Мясники должны барановъ брать съ таковыхъ паствъ, гдѣ оные къ половинѣ Іюня отъѣдаются; тогда вкусъ ихъ мень-

меньше бываетъ отвратителенъ; убиваемые же въ Августѣ и еще позднѣе бараны самые негодные вкусомъ, хотябъ ходили и не съ овцами, а пасомы были особливо съ баранами кладеными: съ *Сентября* мясо ихъ самаго несноснаго вкусу; однакожъ скупаютъ ихъ мясники и тогда въ числѣ барановъ кладеныхъ, для того что на нихъ бываютъ волны, сала и мяса больше, нежели на баранахъ кладеныхъ.

Не знаю я, для чего не понуждаютъ овчаровъ, чтобъ они барановъ клали въ началѣ весны, пока еще мухи не появятся, и не начнутъ въ ранахъ производить червей; это одно средство къ поправленїю мяса въ баранахъ заводныхъ, такъ какъ и кастрированїе быковъ способъ сообщить мясу ихъ вкусъ и здоровость.

Не должно думать, чтобъ мясо однихъ заводныхъ барановъ пахло козломъ; овечье мясо тому же подвергается вкусу, когда оныхъ бить не довольно рано по лѣту. Когда овцы разжирѣютъ, нѣкоторые изъ нихъ еще въ началѣ Августа начинаютъ свою течку, хотябъ и барановъ заводныхъ въ стадѣ не было; чѣмъ скорѣе они на паствѣ отъѣдятся, тѣмъ ранѣе предъ прошлогоднимъ получаютъ жаръ для того, что хотябъ и не было барановъ заводныхъ въ стадѣ, то прыгающїе бараны кладеные жаръ этотъ тѣмъ больше возбуждаютъ; въ этомъ случаѣ мясо тако-

ковыхъ овецъ не токмо бываетъ не вкусно, но и содержитъ нѣкiй особливый запахъ.

Къ предотвращенiю таковаго вкуса въ овечьемъ мясѣ должно овецъ бить еще съ 20 Iюля, или спустивъ ихъ съ бараномъ, дать походить нѣсколько недѣль, и тогда уже бить.

Мартовскiя овцы могутъ быть убиваемы въ глубокую осень, и не содержатъ въ мясѣ своемъ козлинаго вкусу; прочiя же развѣ въ случаѣ, когда устарѣли, и такъ были выморены, что къ заводу учинились не способны, или уже давно обѣгались, отъ чего въ мясѣ ихъ козлинаго духу не ощутительно; однакожъ мясо таковыхъ овецъ бываетъ вязко, плохо и невкусно.

Ягнятки также иногда убиваются для стола; мясо оныхъ бываетъ вкуснѣе, когда они съ матерьми походятъ на паствѣ и поѣдятъ травы; естьли будутъ они убиты очень молоды, мясо ихъ бываетъ слишкомъ мягко, и части въ жаренье малы. *Ягнятина* бываетъ вкуснѣе, когда по вышеписанной системѣ давать ягнятамъ долго матерей сосать; въ лѣтнiе мѣсяцы доставляютъ они отмѣнное жареное, и величиною частей въ весеннiе мѣсяцы составляетъ великое украшенiе на столѣ.

В. *Козы.*

Козиное мясо не уравнивается баранинѣ: мясо старыхъ козъ не столько вку-

сно, какъ молодыхъ; естьли не будутъ онѣ жирны, доставляютъ плохое мясо.

Козловъ должно класть, естьли хотѣть, чтобъ въ мясѣ ихъ не было вонючаго вкусу; когда мясо кладеныхъ молодыхъ козловъ намочить прежде въ уксусѣ, жареное изъ него уподобляется вкусомъ дичинѣ.

Козлятки, еще матерей сосущїе, обоихъ половъ замѣняютъ молодыхъ ягнятъ; мясо ихъ тогда бываетъ лучшаго вкусу, но не должно оныхъ убивать слишкомъ молодыхъ.

Г. *Свиньи.*

Возрастъ и кормъ свиней главное имѣютъ участїе въ добротѣ и вкусѣ ихъ мяса.

Когда свиньи содержатся на таковомъ худомъ корму, что зимою останется въ нихъ кожа да кости, и такъ ходятъ до четвертаго года своего возрасту: въ этомъ случаѣ прежде на убой откармливать ихъ не можно, и совсѣмъ тѣмъ мясо ихъ будетъ жестко и невкусно; окорока таковыхъ свиней въ копченьѣ доставляютъ худую ветчину.

Свинья напротивъ, съ поросячества своего на добромъ корму содержанная, и вскорѣ до полнаго росту своего достигшая, притомъ году или двухъ въ убой поспѣвшая, даетъ *лучшее мясо, ветчину и калбасы.*

Кормъ

Кормъ свиней учиняетъ мясо ихъ весьма различнаго вкусу.

Жмыхами кормленая свинья удерживаетъ въ мясѣ своемъ вкусъ масла, какое изъ тѣхъ жмыховъ выбито было; даже запахъ вареной или жареной свинины оказываетъ льняное масло, когда свиньи льняными жмыхами кормлены.

Во многихъ мѣстахъ употребляютъ такъ называемые конскïе бобы въ кормъ свиньямъ, для того что свиньи отъ нихъ скоро отъѣдаются; однако мясо получаетъ отъ нихъ противной запахъ: кормленïе горошкомъ производитъ тоже; также и горохъ сообщаетъ свиному мясу нѣсколько острый вкусъ.

Весьма чистой вкусъ получаетъ мясо, когда молодая свинья кормлена бываетъ кислымъ молокомъ; производятъ это въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ лѣтнïе сыры, изъ тв振огу дѣлаемые, не удобно расходятся въ продажу. Копченые окорока и калбасы отъ таковыхъ свиней имѣютъ лучшïй вкусъ; послѣ сего домашняго корму лучшïй составляетъ винная барда, и крупно молотой ржи или ячменя пересыпка.

Древесной кормъ производитъ въ свиньяхъ также различïе; естьли ѣдятъ онѣ одни *буковые орѣхи*, мясо ихъ бываетъ нѣсколько прѣснаго вкусу: отъ *желудей* бываетъ оное вкуснѣе; когдажъ ѣдятъ онѣ купно буковой и дубовой кормъ, выходитъ изъ того доброе мясо.

Поелику кормныя свиньи раздѣляются на *мясныхъ* и *сальныхъ* свиней, перьвыя не требуютъ быть столько жирны откормлены; для того какъ убиваемыя на мясо свиньи убиваемы бываютъ во всякое время года, мясо же ихъ большею частью свѣжее издерживается, то и нѣтъ нужды, чтобъ были оныя слишкомъ жирны; вкуснѣе въ этомъ случаѣ мясо ихъ бываетъ, когда свинья посредственно жирна.

Поросята во многихъ домахъ считаются за изящную пищу; даютъ онымъ сосать мать шесть или восемь недѣль; мясо ихъ бываетъ мягко, но еще больше мягко будетъ, когда поросенка убить рано и очень молода.

2. Четвероногіе дикіе звѣри.

А. Красной олень.

Къ опредѣленію настоящей доброты дичины четвероногихъ звѣрей должно взирать на ихъ *возрастъ*, *полъ* и *годовое время*; потому что не во весь годъ имѣютъ они кормъ одинакой.

Молодые олени, родящіеся весною, называются *телята*, самецъ называется *оленій теленокъ*, а самка *дикой теленокъ*; удерживаютъ они названіе это до полутора года: мясо сихъ телятъ составляетъ вкуснѣйшую дичину; а понеже звѣри женскаго полу имѣютъ мясо нѣжнѣе, нежели звѣри полу мужескаго, то дикому теленку даютъ преимущество предъ оленьимъ теленкомъ.

По-

Послѣ помянутаго сроку оленїй теленокъ называется *спичникъ* или *звѣрь со спичками*, коего мясо предпочитается мясу стараго оленя. Теленокъ самка называется *тонкой звѣрь* къ исходу втораго года; мясо сей оленицы бываетъ вкуснѣе молодаго оленя.

По другому и третьему году олени самцы называются *олени съ вилками* (Gabel-Hirsche); мясо ихъ добротою занимаетъ третью степень.

Съ четвертаго до седьмаго году прибавляются рога на оленѣ таковымъ образомъ, что бываетъ на нихъ до шестнадцати отростковъ, по коимъ узнаютъ возрастъ оленя; съ сего времени мясо его становится тверже и не столько вкусно.

Самка старая называется *оленица*, пока еще телятъноcитъ; когда же перестанетъ, называется у охотниковъ *звѣрь* или *дичина*; мясо ее не столько бываетъ вкусно какъ стараго оленя.

Послѣ возрасту и полу оленей надобно еще взирать *на годовое время*; въ таковую пору, когда олень большею частью питанїе свое на поляхъ находитъ и отъ того жиренъ быть можетъ, называется онъ *жирной олень*, то есть, когда онъ ходитъ на хлѣбныя поля и питается зернами. Около 25 Iюля начинается сытость оленя, и съ того времени старые олени бываютъ жирны и содержатъ въ себѣ лучшїй вкусъ; до сего времени бываютъ

 юmъ

ютъ они худы, а въ глубокую осень и того хуже.

Двухлѣтнїе олени обоихъ половъ, потому что мясо ихъ и безъ жиру вкусно, могутъ употребляемы быть ранѣе показаннаго времени; естьли выходятъ они ночью на яровыя поля, доставляютъ еще въ началѣ Iюня доброе жареное.

Когда олень около перьваго Сентября вступитъ въ течку, мясо его уже не годно; во время этой течки по исходъ Октября столько онъ худаетъ, что остаются въ немъ почти только кожа да кости.

По окончанїи течки употребляются въ пищу только молодые двухъ и трехлѣтнїе олени, потому что старые ихъ отъ самокъ отгоняютъ, и отъ того остаются оные въ тѣлѣ.

Б. *Лось.*

Сихъ звѣрей въ Брандебургїи водится многочисленнѣе, нежели оленей; въ разсужденїи *возрасту*, *полу* и времени *сытости* значитъ о нихъ то же, что выше писано объ оленяхъ. Двулѣтнїе самцы и самки лосиные могутъ еще ранѣе въ году на пищу быть убиваемы, нежели таковыежъ олени, потому что чрезъ зиму не столько худѣютъ. Течка лосей начинается двумя недѣлями позднѣе оленей; впрочемъ лосиное мясо считается вкуснѣе оленьяго.

В. *Серна или коза дикая.*

Козы дикїя ходятъ не стадами, такъ какъ лоси и олени, но попарно *козелъ* и

ко-

коза; почему самецъ сихъ звѣрей не столько изъ силъ выбивается, и вскорѣ послѣ *течки* въ Ноябрѣ и Декабрѣ стрѣленые имѣютъ вкусное мясо. Козлы дикіе, не такъ какъ лоси, показываютъ возрастъ свой по отросткамъ на рогахъ, и въ разсужденіи сихъ звѣрей на старость не взираютъ, потому что они всегда имѣютъ мягкое и вкусное мясо.

Въ болотахъ, низменныхъ мѣстахъ и кустарникахъ козы дикія имѣютъ и въ зимніе мѣсяцы доброе пропитаніе, для чего и мясо ихъ въ сію пору бываетъ вкусно. Въ нѣкоторыхъ областяхъ стрѣляютъ всегда однихъ только козловъ, а козъ щадятъ; въ разсужденіи стола потеря въ этомъ не велика, потому что мясо козловъ для всѣхъ довольно пріятный вкусъ имѣетъ; но въ разсужденіи мѣстъ составляетъ это важное различіе: состоитъ оное въ томъ, что въ болотахъ козлы еще въ Генварѣ мѣсяцѣ въ полномъ жиру попадаются; бываютъ же они въ таковыхъ низменностяхъ рослѣе и мясистѣе, нежели на мѣстахъ возвышенныхъ и въ лѣсахъ; однако въ послѣднихъ питаясь желудями, бываютъ они самые жирные.

Г. *Дикія свиньи, черная дичина.*

Пріятнѣйшую дичину доставляютъ годовыя и двугодовыя свиньи, кои называются у охотниковъ *свѣжаки* (Frisch-Binge); потомъ слѣдуютъ трехлѣтнія свиньи, называемыя *окорокастыми;* свиньи четы-

рехъ, пяти и шестилѣтнія, называемыя *поросятница*, *клыкастая* и *главная свинья*, по степенямъ года имѣютъ мясо меньше вкусное. Поросныя свиньи называются *брюшистыми*; оныхъ голова и подчеревокъ, равно какъ и всѣхъ взрослыхъ свиней, считаются лучшими частьми.

Черная дичина бываетъ для стола тогда хороша, когда свиньи, начиная ходить на поле, питаются хлѣбными зернами; всего же вкуснѣе бываетъ, какъ поспѣютъ въ лѣсахъ буковые орѣхи, жолуди, также лѣсныя яблока и груши.

Течка дикихъ свиней продолжается обыкновенно съ 10 Ноября по исходъ сего мѣсяца: въ это время мясо ихъ бываетъ невкусно и вонюче, чего отвратить не можно, хотя бы по застрѣленіи и вырѣзать вонъ тайныя части. Чѣмъ старѣе будетъ въ течку застрѣленная свинья, тѣмъ противнѣе имѣетъ вкусъ; впрочемъ охотники до дичины ѣдятъ и таковое мясо; иногда жареное отъ таковыхъ свиней въ поварнѣ испускаетъ столько сильной запахъ, что оной по всему двору разносится, и даже на другой день слышенъ бываетъ.

Д. *Зайцы.*

Зайцы составляютъ у насъ обыкновеннѣйшую, но пріятную дичину.

Мясо въ половину выростшаго зайца самое лучшее, потомъ самаго большаго и стараго зайца; такъ что чѣмъ старѣе будетъ

детъ заяцъ, тѣмъ тверже оной въ приготовленіи задерживать должно.

Поелику молодые зайцы вкуснѣе бываютъ старыхъ, нужно вѣдать, почему можно узнать ихъ возрастъ, потому что по шерсти и росту ихъ ничего отличительнаго полагать не можно: должно зайцу уши растянуть врознь, естьли кожа будетъ раздаваться, показываетъ то, что заяцъ еще молодъ; естьли же кожа не подается, значитъ стараго зайца: чѣмъ старѣе будетъ заяцъ, тѣмъ долѣе должно почкамъ его висѣть, чтобъ отмякли до употребленія.

Сверьхъ того *родъ жизни* зайцовъ составляетъ различіе; *въ разсужденіи сего* раздѣляютъ зайцовъ на *лѣсныхъ*, *полевыхъ*, *горныхъ* и *болотныхъ*.

Лѣсные зайцы, или *бѣляки*, обитаютъ и питаніе свое имѣютъ въ большихъ лѣсахъ; естьли лѣса сіи будутъ на мѣстахъ не низкихъ, но возвышенныхъ, оные обще съ горными зайцами бываютъ вкусомъ лучше.

Полевые зайцы, или *русаки*, обитаютъ на поляхъ или въ примыкающихъ къ онымъ островкахъ, и питаются единственно полевыми плодами; мясомъ бываютъ они крупнѣе и жирнѣе предшедшихъ, но вкусомъ не таковы.

Горные зайцы называются обитающіе на горахъ и возвышенныхъ мѣстахъ; мясо оныхъ изъ всѣхъ вкуснѣйшее, хотя

бываютъ не столько мясисты и жирны, какъ прочiе зайцы.

Болотные зайцы называются обитающiе въ болотахъ и мокрединахъ, кои не выходятъ на сухiя поля къ сысканiю себѣ пищи; оные вкусомъ всѣхъ хуже.

Прочiе дикiе четвероногiе какъ-то, барсуки, кролики, бѣлки, и тому подобное пропускаются, потому что не уважаются, и очень рѣдко употребляются въ пищу.

3. *Домовыя птицы.*

А. *Гуси.*

Молодые гуси доставляютъ самое вкуснѣйшее мясо и жареное; гуси свыше года и больше возрастомъ имѣютъ очень грубое и жиловатое мясо, сколькобъ хорошо откормлены ни были.

Молодымъ гусямъ не должно быть моложе трехъ мѣсяцовъ, чтобъ имѣли вкусъ прiятной, самые вкусные бываютъ они полугодичнаго возрасту; хотя же трехмѣсячные гуси иногда употребляются въ пищу охотно, происходитъ сiе по сказанному въ пятомъ всеобщемъ правилѣ отъ того, что они рано въ году составляютъ рѣдкость и новину.

Въ разсужденiи молодыхъ гусей очень многое зависитъ отъ корму, которымъ оныхъ воспитываютъ. Когда гусей кормятъ *бѣлою рѣпою*, вкусъ рѣпы ощутителенъ бываетъ даже въ жареномъ гусѣ; *морковь* производитъ то же непрiятное дѣйствiе. Читательницы мои да

благо-

благоволятъ взять терпѣніе до VIII Части сего сочиненія, гдѣ всякаго рода доброму вкусу домовыхъ птицъ способствующіе кормы будутъ подробно описаны.

Полотки гусиные, или копченые гуси, также имѣютъ къ употребленію своему пору; вкусъ оныхъ бываетъ хорошъ въ одни только весенніе мѣсяцы, по прошествіи которыхъ доброта оная пропадаетъ.

Б. *Утки.*

Поелику *утки* выростаютъ скорѣе гусей, можно оныхъ даже въ вареніе употреблять ранѣе; равномѣрно ранѣе поспѣваютъ онѣ и къ жаренію: однакожъ жареныя утки бываютъ не прежде вкусны, какъ четырехъ и шестимѣсячныя въ разсужденіи корму, каковымъ воспитываются.

Изъ всѣхъ утокъ вкусомъ бываютъ хуже на водѣ выростающія и съ оной взимаемыя на поварню; въ вареніи и жареньѣ очень пахнутъ онѣ рыбою; должно употреблять искусство къ заглушенію сего рыбнаго вкуса.

Старыя утки вкусомъ бываютъ лучше старыхъ гусей; но должно во время пониманія селезней не трогать, которые содержатъ въ себѣ тогда отмѣнно противный вкусъ: въ уткахъ такого противнаго вкусу тогда не бываетъ.

В. *Куры.*

О *цыплятахъ*, въ каковомъ состоятъ оные уваженіи, говорено было въ предшедшемъ всеобщемъ правилѣ; добрый

вкусъ свой получаютъ они какъ скоро оперятся, т. е. когда все тѣло ихъ вмѣсто пуху покроется перьями; удерживаютъ они нѣжность въ мясѣ своемъ до тѣхъ поръ, какъ въ половину выростутъ; нѣсколько перемѣняется оный, когда будутъ выше половины росту и почти съ старую курицу, до тѣхъ поръ употребляютъ еще ихъ въ жаренье; какъ же скоро самки сравняются съ старою курицею, а самецъ съ старымъ пѣтухомъ, лучше ихъ употреблять въ варенье, нежели жаренье. Кому угодно въ поздное время года таковыхъ полнаго рода достигшихъ куръ и пѣтуховъ употреблять въ жаренье, долженъ тотъ вѣдать, что оныя предъ прежнимъ равняться не могутъ, потому что мясо ихъ пріемлетъ уже нѣкую двердость; однѣ только полнаго росту достигшія куры имѣютъ еще нѣжное мясо къ жаренью.

Старую курицу надлежитъ употреблять въ варенье, а не жаренье; получаютъ отъ того крѣпкую похлебку. Чтобъ куриная похлебка имѣла величайшую силу, надлежитъ старую курицу варить разрѣзавъ въ части, но въ этомъ случаѣ мясо не будетъ имѣть вкусу; естьли же требовать вкусу въ курицѣ, надлежитъ оную варить не разрѣзывая.

Возрастъ курицы для супу ничего не значитъ, лишъ была бы оная жирна. Въ домѣ всегда находятся куры, кои для

того

того мало кладутъ яицъ, что очень жирны; таковыя самыя лучшія въ поварню.

Есть *времена*, въ которыхъ старыя курицы въ вареніе бываютъ неудобны: перьвое тогда, какъ онѣ линяютъ, т. е. перемѣняютъ на себѣ перья; второе, когда курица *квокчетъ*, то есть разсиживается и хочетъ сѣсть на яйца. Въ оба сіи времена вкусъ курицы перемѣняется, хотя бы оная была и не худа.

Есть еще третье время, въ которое курица старая возбуждаетъ въ насъ отвращеніе, именно когда подвержена бываетъ *сипу*, очень обыкновенной куриной болѣзни, не должно таковыхъ куръ убивать на пищу до тѣхъ поръ, какъ оныя выздоровѣютъ.

Старыя и жирныя куры во всякую пору, кромѣ помянутыхъ временъ, составляютъ добрую пищу; однакожъ зима добротѣ вкусу старыхъ куръ нѣсколько препятствуетъ, потому что онѣ тогда червей изъ земли не выгребаютъ, и зелени къ пропитанію своему не находятъ.

Въ *куриныхъ яйцахъ* оказывается большею частью различіе во вкусѣ и видѣ *зимою* и *лѣтомъ*; зимнія яйца не таковы бываютъ вкусомъ, какъ лѣтнія: въ послѣднихъ бываетъ и желтокъ цвѣтнѣе, нежели въ зимнихъ; почему лѣтнія яйца, въ подбивку похлебокъ и прочаго употребляемыя, больше сообщаютъ онымъ желтины, нежели зимнія яйца, да и вкусъ

онымъ

онымъ придаютъ отмѣнный. Лѣтними яйцами можно супъ сдѣлать питательнѣе, и треть расходу оныхъ сберечь; въ *утиныхъ яйцахъ* различїе это бываетъ еще примѣтнѣе: оныя бываютъ несравненно вкуснѣе, когда воды вскроются, нежели пока утки содержатся на дворѣ, и за льдомъ въ водѣ никакого пропитанїя себѣ не находятъ.

Пѣтухъ имѣетъ худое и большею частью красноватое тѣло въ сравненїи къ курицѣ; въ варенїи мясо его бываетъ самое худое, когда онъ понимается съ курами: въ *Декабрѣ* и *Январѣ* лучшая пора къ убиванїю онаго въ пищу; по сему введено *каплуненїе* или кастрированїе пѣтуховъ, дабы придать мясу оныхъ доброту.

Каплунъ во всякое время года составляетъ отмѣнную пищу; однакожъ и въ разсужденїи возрасту его должно замѣчать различїе. —— Чтобъ каплунъ доставилъ деликатное жареное, долженъ оный быть не много старѣе года, впрочемъ мясо его учиняется нѣсколько жестко; когда исполнится каплуну два года, лучше онаго употреблять только въ варенье.

Но чтобъ каплунъ во всякое время года былъ прїятною пищею, должно въ разсужденїи его наблюдать время, такъ какъ сказано о старыхъ курахъ; оное бываетъ одно только во время его линянїя; должно ожидать, пока новыя перья совершенно на немъ выростутъ.

Пу-

Пуларды, подобно кладенымъ коровамъ, кои предпочитаются воламъ, нѣжностїю мяса своего предпочитаются каплунамъ; какъ бы стары оные ни были, всегда добротою мяса своего каплуновъ превзойдутъ.

Г. *Индѣйскія куры.*

Сколько уважаются *Индѣйскїе цыплята*, когда оные совсѣмъ оперятся и на добромъ кормѣ содержатся, упомянуто было въ предшедшемъ всеобщемъ правилѣ.

Индѣйскїй пѣтухъ, главное жареное и украшенїе нашихъ столовъ составляющїй, долженъ быть раскормленъ, чтобъ имѣлъ добрый вкусъ.

Когда опредѣленъ оный на убой весною, должно отдѣлить его особливо, прежде нежели поймется съ курами, и содержанъ быть съ одними пѣтухами; образъ откармливанїя онаго можетъ сообщить мясу его больше или меньше вкусу; не должно убивать онаго во время линянїя.

Возрастъ Индѣйскаго пѣтуха лучшїй, когда онъ въ перьвый годъ полнаго росту своего достигнетъ; не должно употреблять онаго старѣе двухъ лѣтъ, когда хотѣть, чтобъ онъ ничего изъ доброты мяса своего не утратилъ.

Пѣтухи, употребленные къ заводу, вкусъ имѣютъ хуже, нежели никогда съ курами непонимавшїеся.

Индѣйскїе пѣтухи также линяютъ, какъ и обыкновенные; почему не должно

онЫхъ

оныхъ въ таковую пору употреблять въ пищу.

Куры Индѣйскія когда достигнутъ полнаго росту, вкусомъ бываютъ еще лучше, нежели пѣтухи; въ жареньѣ бываютъ онѣ не таковы крупны, и потому на пиршествѣ не столько столу украшенія доставляютъ.

Больше великолѣпія составляютъ сіи куры въ вареніи, когда неразрѣзанныя на столъ поданы будутъ; но когда онѣ очень жирны, должно вываривающійся жиръ сливливать, а въ похлебкѣ онаго не подавать; оный не столько бываетъ въ кушаньѣ пріятенъ, какъ коровье масло.

Куры сіи къ высиживанію цыплятъ больше склонны, нежели простыя куры, почему не должно употреблять оныхъ въ поварню въ это время; о линяніи оныхъ то же разумѣть должно, что и о другихъ домовыхъ птицахъ.

Яйца Индѣйскихъ куръ въ вареніи бываютъ не таковы вкусны, какъ отъ простыхъ куръ, когда индѣйки содержатся въ заперти; когда же ходятъ по волѣ и могутъ клевать зелень, желтокъ въ яйцахъ не токмо бываетъ цвѣтнѣе, но и вкусъ оныхъ отъ зелени несравненно бываетъ лучше, нежели отъ зерноваго корму.

Д. *Голуби.*

Изъ *домовыхъ голубей* употребляются въ пищу одни только молодые. Старые заводные голуби имѣютъ мясо очень же-

жесткое и невкусное, которое может употреблено быть на одном только служнем столѣ, когда голубей за старостію или умноженіем числа убивать принуждено будет.

О голубях упомянуто было в предшедших всеобщих правилах: что оные поставляются только во вторую степень в лучших птицах; преимущественно употребляются оные в вареніе, жареніе и пастеты.

Голуби раздѣляются на *домовых* и *полевых*: домовые голуби лѣтом и зимою содержатся в заперти и кормятся из рук; естьли давать оным в корм льняное сѣмя, или горошек, вкус оных бывает не таков. Молодые от старых домовых голубей могут быть крупнѣе и мясистѣе, когда старые содержатся на хорошем кормѣ, однакож совсѣм тѣм не вкуснѣе полевых голубей; сіи вкусом, исключая нѣкоторыя времена и обстоятельства, бывают еще лучше.

Когда *полевые голуби* (дворные же, летающіе в поле кормиться), могут подбирать в полѣ разныя дробныя сѣмена, и оными обще с обыкновенными хлѣбными зернами кормить молодых своих, выходят сіи вкуснѣе. Когда полевые голуби во время жатвы провѣдают просо, тогда-то вкус молодых их бывает

самый отмѣнный; оный почти уподобляется Лейбцигскимъ жаворонкамъ.

Во время сѣву горошка могутъ полевые голуби вкусомъ быть не хороши, когда молодые отъ старыхъ кормятся симъ горошкомъ; всего же вкусомъ хуже бываютъ они, когда старые голуби кормятъ весною дѣтей своихъ льняными сѣменами; вкусъ оныхъ бываетъ тогда несносенъ, и не инако проходитъ, когда въ варенїи съ голубей перьвая вода будетъ слита, можно ихъ употреблять тогда только въ кисломъ соусѣ; однакожъ со всемъ таковымъ прїуготовленїемъ едва можно отвратить, чтобъ елейный вкусъ не былъ ощутителенъ.

Бываетъ въ *лѣтнее время* для полевыхъ голубей нѣкоторая пустота, въ которую они никакихъ добрыхъ сѣмянъ находить не могутъ, а принуждены дѣтей своихъ воспитывать негодными дробными сѣмячками: оная продолжается отъ *Троицына дни* до *жатвы*; въ это время старые голуби не могутъ приносить молодымъ кромѣ сурепичныхъ зеренъ, оставшихся на поверьхности земли въ прошлогоднихъ ячменныхъ жнивахъ, и отъ другихъ птицъ не трогаемыхъ; голуби въ это время выходятъ очень дробны и безмясы, да и пищу доставляютъ негодную. Когда въ это время на поляхъ случится трава, бычачье молоко называемая, клюютъ голуби сѣмена ея, и отъ того вкусомъ

сомъ бываютъ еще хуже; когда же пустота сего времени для голубей пресѣчется сѣвомъ позднаго ячменю въ началѣ Іюня мѣсяца, тогда молодые голуби составляютъ уже вкусную пищу.

4) *Дикія птицы.*

А. *Дряхвы.*

Дряхва въ нѣкоторыхъ мѣстахъ причисляется къ высокой дичинѣ, а въ другихъ къ средней (*); это самая крупная птица изъ дикихъ употребляемыхъ въ пищу; ибо вѣсомъ бываетъ отъ 14 до 18 фунтовъ; почему на столѣ таковое же отмѣнное украшеніе составляетъ, какъ и пѣтухъ Индѣйской, однакожъ вкусомъ оному ни въ половину не уподобляется.

Дряхвиное мясо жестко; грудь лучшее мѣсто въ дряхвѣ. Мясо старыхъ дряхвъ составляетъ самую худую пищу въ жареномъ, можетъ подавано быть, хотя поелику дичину составляетъ; всего лучше дряхвиное мясо употреблять въ пастеты.

Во время пониманія оныхъ, которое въ умѣренныя зимы съ половины Февраля на-

(*) *Высокая дичина* названіе егерское; произошло оное отъ того, что въ Нѣмецкихъ и другихъ странахъ нѣкоторыхъ звѣрей и птицъ ловить не позволяется частнымъ людямъ, а охота таковая надлежитъ токмо особамъ высокаго происхожденія; средняя и низкая дичина также составляетъ раздѣленіе, и ловля оной соединена съ нѣкоторыми правами.

начинается, не имѣютъ дряхвы настоящаго своего вкусу; потому что мясо ихъ отъ клеванія рѣпы, на поляхъ остающейся, пахнетъ какъ бы ворваннымъ саломъ.

Б. *Глухой тетеревъ.*

Во многихъ земляхъ глухіе тетерева надлежатъ къ высокой ловлѣ, и особамъ средняго состоянія принуждено бываетъ аппетитъ свой къ таковой дичинѣ оставить; впрочемъ мясо ихъ самое твердое изъ всей дичины; одна только рѣдкость этой птицы возбуждаетъ желаніе имѣть оную.

Тетеревъ глухой, застрѣленный во время току, бываетъ самая невкусная птица; оный столько въ эту пору худѣетъ, что даже перья на ногахъ своихъ теряетъ.

Чтобъ жареной глухой тетеревъ имѣлъ нѣкоторый вкусъ, должно онаго прежде мочить въ уксусѣ. *Глухія тетери* или самки имѣютъ равномѣрно грубое мясо; въ паштетахъ тотъ и другая нѣсколько лучше; однакожъ потребенъ доброй желудокъ къ сваренію сего мяса.

В. *Березовой тетеревъ, полевой тетеревъ.*

Мясо простыхъ тетеревей лучше, нежели глухихъ, однакожъ не таково, чтобъ не можно было онаго назвать жесткимъ; естьли березоваго тетерева употреблять не въ паштетѣ, къ жаренію должно онаго пріуготовлять моченіемъ въ уксусѣ. —— Вельможи не позавидовали столько, чтобъ присвоить сію дичину се-

бѣ

бѣ и лишитъ оной поварню особъ средняго состоянія.

Г. *Куропатка.*

Птица сія не во всѣхъ мѣстахъ бываетъ; почему считается за проступокъ употребить оную въ пастетъ, а не въ жаренье, ибо мясо ея почти мягче рябцова.

Д. *Фазанъ.*

Сія птица у насъ не водится, а присылается изъ другихъ мѣстъ; понеже мясо оной бѣло и мягко, кромѣ рѣдкости своей считается за отмѣнное жареное.

Е. *Журавль.*

Когдабъ журавли были у насъ въ таковомъ употребленіи, какъ въ Англіи, по величинѣ своей составили бы отличное жареное; ибо вѣсомъ бываютъ они фунтовъ въ двенадцать.

Что же у насъ оная рѣдко видима на столахъ, происходитъ частью отъ того, что нѣтъ почти столько осторожной птицы, которую было бы труднѣе застрѣлить; отчасти же потому, что не знаютъ съ нею по настоящему въ поварнѣ обходиться и приготовлять.

Дичина сія имѣетъ въ себѣ то свойство, каковое случается и со всякимъ другимъ мясомъ, что оное отъ моченія пріемлетъ необычайную себѣ жесткость; почему журавля отнюдь не должно класть въ воду, когда хотѣть, чтобъ мясо его жареное или въ пастетѣ было мягко и вкусно.

Еще мясо сїе имѣетъ таковое особливое въ себѣ свойство, и котораго почти нѣтъ ни въ какомъ иномъ мясѣ, что, когда по мѣлкомъ изрубленїи варено будетъ, доставляетъ таковую питательную похлебку, что никакую иную сравнять съ нею не возможно.

Журавлиная похлебка по сему можетъ быть самая лучшая таковымъ больнымъ, коимъ лекарь по обстоятельствамъ немощи предписываетъ скорое возстановленїе утраченныхъ тѣлесныхъ силъ, или въ предотвращенїе смертельнаго истощанїя.

Изъ *жаренаго журавля* можно также готовить отмѣнно вкусную и еще питательнѣйшую похлебку, когда журавль былъ старъ и въ жареньѣ не довольно умягчился; въ этомъ случаѣ ноги и крылья по скушанїи груди можно дробно изрубивъ варить въ похлебкѣ.

Журавли, въ пролетъ весною у насъ стрѣляемые, бываютъ по близкому времени ихъ пониманїя не таковы вкусны, какъ добываемые лѣтомъ и осенью.

Ж. Рябецъ.

Молодые рябцы мѣсяцевъ двухъ по выводѣ считаются отмѣнною пищею, которая тогда большею частью входитъ въ поварни однихъ вельможъ.

Хотя рябцы вообще преизящную дичину составляютъ, однакожъ въ разсужденїи возрасту своего содержатъ въ себѣ раз-

различїе, ибо старые рябцы имѣютъ мясо не столько нѣжное. Молодыхъ рябцовъ узнаютъ *по темнымъ ногамъ и самому темнаго цвѣта носу.*

Покупая стрѣленыхъ рябцовъ, кто желаетъ знать, давно ли оные стрѣлены, долженъ осмотрѣть ихъ глаза: чѣмъ болѣе оные увяли и впали, тѣмъ больше времени какъ они лежатъ; узнать заблаговременно это нужно, когда кто купленыхъ рябцовъ намѣренъ употребить не тотчасъ, но чрезъ нѣсколько дней; можетъ тогда случиться, что въ жареныхъ рябцахъ окажется лежалый вкусъ, ибо ни въ какой птицѣ лежалость столько не оказывается, какъ въ жареныхъ рябцахъ; лучше въ этомъ случаѣ лежалыхъ рябцовъ употреблять въ пастеты, или такъ называемыя капилотады.

Во многихъ мѣстахъ рябцовъ охотнѣе ловятъ, нежели стрѣляютъ; для того что послѣднимъ способомъ можно изъ дачь отогнать, или ранивъ легко потерять, отъ чего оные пропадая, достаются въ добычу лисицамъ и инымъ хищнымъ звѣрямъ. Когда поиманныхъ живьемъ рябцовъ содержатъ въ особливомъ покоѣ къ употребленїю одного по другомъ, не должно, чтобъ съ ними были птицы инаго гнѣзда; для того что когда къ нимъ по времени подпустить рябцовъ инаго гнѣзда, перьвые начнутъ новыхъ гонять и бить, отъ чего оные худѣютъ. Поиман-

ныхъ рябцовъ должно кормить, кромѣ хлѣбныхъ зеренъ, капустою, клавъ оную цѣлыми кочнями, чтобы всегда имѣли они свѣжую зелень; отъ однихъ зеренъ безъ зелени рябцы очень тратятъ свой вкусъ.

Еще въ разсужденiи содержанiя рябцовъ живьемъ должно напомянуть, что оныхъ для стола не надлежитъ убивать таковымъ образомъ, какъ домовыхъ куръ; уронъ ихъ крови составляетъ уронъ ихъ дичиннаго вкусу, и приближаетъ оный ко вкусу домовыхъ птицъ; должно имъ въ этомъ случаѣ раздавить голову большими ручными пальцами, или выдернувъ изъ средины крыла перо, воткнуть по срединѣ затылка въ голову, отъ чего они тотчасъ умираютъ.

3. *Кулики.*

Между различными родами куликовъ лучшими считаются *лѣсные кулики* или *слуки*; однако и оные въ разсужденiи времени не одинаковы бываютъ вкусомъ; инаковы они весною, когда прилетаютъ, и инаковы осенью, когда отлетаютъ.

Весною слука прилетающая имѣетъ въ себѣ худой вкусъ, и бываетъ очень тоща; лѣтомъ, когда оную достать можно, имѣетъ вкусъ гораздо прiятнѣе, осенью же самый лучшiй; они бываютъ осенью столько жирны, что упадая на землю по застрѣленiи, не рѣдко кожа на нихъ отъ сего паденiя лопается.

Ба-

Баранчики или бекасы, и *лежанки* или дупельшнапы, прилетают къ намъ не таковы тощи, да и побывъ у насъ нѣсколько недѣль, при теплой погодѣ скоро поправляются. Со *стучиками* или гаршнапами, также *травниками* и *улитами* равное обстоятельство; чѣмъ болѣе сіи кулики у насъ пробудутъ, тѣмъ вкуснѣе учиняются.

И. *Дрозды*.

Различные роды дроздовъ, за вкусную пищу всюду содержимые, при отлетѣ своемъ осенью имѣютъ лучшій вкусъ; ибо тогда питаются мозжухами, рябиною, виноградомъ и другими древесными и кустарными плодами.

Когда нѣкоторыхъ родовъ дрозды застрѣлены бываютъ у насъ лѣтомъ, далеко не бываютъ столько вкусны, ибо въ это время питаются одними только насѣкомыми, а еще и того хуже ловимые и стрѣляемые въ Февралѣ или началѣ Марта, нежели лѣтомъ; также и въ весенній пролетъ свой вкусъ въ нихъ бываетъ плохъ, особливо же гдѣ по болотамъ растутъ ольхи, и гдѣ питаются они спадшими съ нихъ сѣменами; отъ сего получаютъ они въ себя несносную горечь, которая заглушаетъ на языкѣ вкусъ дичины.

І. *Скворцы*.

Скворцы, коихъ ловъ вскорѣ послѣ Иванова дни (24 Іюня) начинается, далеко не

таковая вкусная дичина, какъ дрозды; вкусъ оныхъ бываетъ почти всегда одинаковъ; но молодые скворцы, изъ гнѣздъ на вылетѣ вынутые, въ жареньѣ несравненно вкуснѣе, и хотя бываютъ нѣсколько горьковаты, но считаются лакомою пищею.

К. *Синеворонка, ронжа.*

Синеворонки появляются у насъ во время жатвы; имѣютъ тогда жирное и вкусное мясо.

Л. *Лѣсные голуби.*

Молодыхъ лѣсныхъ голубятъ ѣдятъ охотнѣе, нежели домовыхъ, когда только можно оныхъ изъ гнѣздъ достать; старые также считаются въ числѣ дичины, хотя ни мало не равняются съ другими птицами.

Весною лѣсные голуби составляютъ худую пищу, *лѣтомъ* нѣсколько лучшую, когда въ жатвенную пору по хлѣбнымъ полямъ отъѣдаются. Горлицамъ даютъ предпочтенiе предъ вяхирями и клиндухами.

М. *Сои и орѣховки.*

Сой и орѣховокъ ловятъ во многихъ мѣстахъ различными способами; мясо ихъ не хорошо, а ѣдятъ оное отчасти потому только, что оное дичина.

Н. *Жаворонки.*

Обыкновенные полевые жаворонки, о которыхъ здѣсь рѣчь идетъ, прилетаютъ къ намъ обыкновенно въ самомъ нача-

чалѣ весны; въ это время ловимые и стрѣляемые бываютъ они худы, а потому и не вкусны.

Осенью бываютъ они очень жирны, и тогда считаются лакомою пищею, а особливо жареные.

О. *Поддорожники.*

Птички сіи имѣютъ въ себѣ то свойство, что жирнѣе и вкуснѣе бываютъ только въ зимніе мѣсяцы.

П. *Ортоланы или коноплянки.*

Птички сіи появляются только въ нѣкоторыхъ мѣстахъ; лучшій вкусъ въ нихъ тогда, какъ бываютъ оные жирны. Гдѣ сѣютъ просо, и гдѣ по сжатіи онаго останется много зеренъ, охотно они держатся и отъѣдаются сыти; естьли же оные поиманы будутъ худы, надлежитъ оныхъ подержать въ садкахъ и откормить; изъ всѣхъ мѣлкихъ птицъ нѣтъ ихъ вкуснѣе.

О прочихъ малыхъ птичкахъ, коихъ ловятъ сѣтьми и на клѣй, я умалчиваю; оныя бываютъ тогда только вкусны, когда жирны. —— Теперь приступаю я къ водоплавающимъ птицамъ.

Р. *Дикіе гуси.*

Дикіе гуси бываютъ вкуснѣе тогда, какъ полетаютъ по хлѣбнымъ жнивьямъ, и тогда стрѣляютъ оныхъ до времени ихъ отлету; естьли въ числѣ стрѣленыхъ попадутся молодые гуси, составляютъ вкусное жареное.

Ве-

Весною прилетающїе къ намъ дикїе гуси бываютъ довольно вкусны; всего хуже вкусъ въ нихъ бываетъ лѣтомъ, когда ихъ подлинялыхъ ловятъ собаками.

С. *Дикїя утки.*

Дикихъ утокъ есть различные роды, кои въ весеннїе мѣсяцы въ нашихъ мѣстахъ молодыхъ выводятъ; послѣднихъ же стрѣляютъ и употребляютъ въ пищу.

Молодыя утки не пахнутъ рыбою, такъ какъ многихъ родовъ старыя утки, почему и предпочитаются; однакожъ и между молодыми утками есть различїе.

Когда молодыя утки будутъ застрѣлены, или поиманы собаками въ то время, пока еще не совсѣмъ оперились и въ тѣлѣ ихъ кости не отвердѣли, бываютъ онѣ вкусомъ и тѣломъ слабы, хотябъ оныхъ много присаливать; почему надлежитъ предпочитать тѣхъ утятъ, кои уже совсѣмъ оперились и почти на вылетѣ.

Есть изъ старыхъ утокъ роды, пахнущїе сильно рыбою, потому что оною питаются; составляютъ онѣ худую пищу, ибо вкусу сего въ поварнѣ совершенно заглушить не льзя.

Бываетъ же въ дикихъ уткахъ вкусъ лучше до времени ихъ пониманїя и сажденїя на гнѣзда; во время линянїя вкусъ въ нихъ не хорошъ. Въ холодныя времена года всѣ утки вообще имѣютъ въ себѣ лучшїй вкусъ.

Есть

Есть родъ утокъ, *нырки* называемый; оные паче всѣхъ пахнутъ рыбою.

5) *Рыбы.*

Наши рыбы не во всякое время бываютъ равной доброты; почему должно вѣдать, когда какой родъ оныхъ имѣетъ надлежащую доброту вкуса, а потому избирать оныхъ на пищу.

Всѣ рыбы вообще могутъ и отъ воды, въ которой обитаютъ, заимствовать несравненно лучшій или худшій вкусъ; рѣчныя рыбы бываютъ вкуснѣе прудовыхъ и озерныхъ, развѣ только послѣднія будутъ поддерживаемы текущимъ ручьемъ, или колодеземъ. Нѣкоторыя озера сообщаютъ своимъ рыбамъ своею тиною такъ называемый тиноватый вкусъ; таковыхъ рыбъ должно изловивъ, посадить въ садки и содержать нѣсколько времени въ текучей водѣ, пока пройдетъ въ нихъ этотъ тиноватый или болотный запахъ. Раки въ малыхъ рѣчкахъ имѣютъ вкусъ несравненно лучшій, нежели въ озерахъ и большихъ рѣкахъ живущіе; оные могутъ отъ нѣкоторыхъ травъ, тамъ ростущихъ, заимствовать вкусъ свой, по которому тотчасъ можно узнать, въ какомъ мѣстѣ они ловлены.

А. *Щука.*

Ни въ которомъ мѣсяцѣ *щука* столько жирна и вкусна не бываетъ какъ въ *Февралѣ* и *Мартѣ*, называется оная тогда *щука съ голубымъ перомъ*; въ Апрѣ-

лѣ начинаетъ она ловить и жрать лягушекъ, отъ чего вкусъ въ ней пропадаетъ; въ этомъ же мѣсяцѣ мечетъ она икру свою, въ каковую пору всѣ рыбы вообще не бываютъ вкусны. Въ случаѣ долго стоявшей зимы время метанія икры начинается позднѣе, и въ таковомъ случаѣ щука удерживаетъ вкусъ свой и въ Апрѣлѣ; потомъ въ Іюлѣ и Августѣ начинаетъ щука опять вкуснѣть, и получаетъ тѣло тверже, которое по сравненію съ икрометанія своего имѣла она слабѣе; только въ стоячей водѣ во рвахъ, болотинахъ и лужахъ щуки кромѣ зимы всегда бываютъ слаботѣлы.

Впрочемъ самцы или *молочники* икрянымъ щукамъ *предпочитаются*; оные и во время метанія икры лучше оныхъ вкусъ удерживаютъ.

Годовыя щуки, или такъ называемыя *травяныя щуки*, бываютъ вкусомъ во весь годъ равны, естьли только обитаютъ въ текучей водѣ; въ болотинахъ же и рвахъ получаютъ онѣ въ жаркое время и въ жатвенную пору очень мягкое мясо, которое вкусъ этой рыбы очень унижаетъ.

Что наконецъ въ щукѣ *печенка* самое вкусное мѣсто, это всякому извѣстно; оную потому за столомъ подаютъ знатнымъ гостямъ, или раздѣливъ съ молоками на участки, разсылаютъ вокругъ на тарелкѣ.

Б. *Карьпи.*

Карьпи бываютъ либо *рѣчные*, кои вкуснѣе, или *прудовые*, кои въ прудѣ текучею водою поддерживаются. Прудовые карьпи, хотябъ прудъ и текучую воду имѣлъ, въ нѣкоторыхъ мѣстахъ не имѣютъ въ себѣ надлежащаго вкусу; когда нѣтъ удобности, содержатъ оныхъ въ садкѣ въ водѣ текучей; должно оныхъ имѣть дома въ большемъ корытѣ накрытомъ, въ которомъ воду перемѣнять и кормить ихъ до тѣхъ поръ, какъ худаго вкусу своего лишатся. Съ *морскими карьпїями* или *сизанами*, кои обыкновенно вкусомъ бываютъ худы, должно также поступать.

Молодые или малые карьпи составляютъ самую худую пищу; тѣло въ нихъ не прежде затвердѣетъ и сдѣлается прїятно, какъ будутъ они вѣсомъ въ три или четыре фунта.

Признакъ лучшей доброты взрослыхъ карьповъ, когда будутъ они тверды и съ желтымъ брюхомъ, съ коротко малою головою и наружностїю черны.

Самые невкусные карьпи бываютъ съ *Мая* по *Августъ*; въ это время мечутъ они икру и бываютъ не вкусны; съ *Октября* и въ Апрѣлѣ лучшїй въ нихъ вкусъ.

Въ карьпѣ голова за лучшую часть считается, равнымъ образомъ языкъ ихъ и мясистое небо во рту за отлично лако-

комый кусокъ; послѣ сего слѣдуютъ молоки, кои обще съ икрою, хотя оная не столько уважается, раздробляя разсылаютъ вокругъ на тарелкѣ въ случаѣ угощенія.

Не должно думать, чтобъ карпи, больше четырехъ фунтовъ вѣсу въ себѣ имѣющіе, не были вкусны; лишъ бы были они жирны и не изъ тиноватой воды.

Есть еще родъ карповъ, *зеркальные карпи* называемыхъ, считаютъ оныхъ самыми вкусными; я думаю, что сіе только по воображенію, и что оные рѣже попадаются обыкновенныхъ карповъ.

В. *Угорь*.

Чѣмъ малорослѣе угорь, тѣмъ хуже онаго вкусъ; по сему, когда оной толщиною въ руку, а длиною локтя въ два, тогда въ немъ лучшій вкусъ.

Лучшее время оному въ разсужденіи вкуса Май, Іюнь и Іюль; въ Октябрѣ, когда онъ мечетъ икру, множественно ловятъ оныхъ въ вянтери и верши; однако въ эту пору меньше бываютъ угри вкусны; *зимою* лучше, въ *Маѣ* же достигаетъ онъ полной жирности, и слѣдственно лучшаго во всемъ году вкуса.

Г. *Окуни и ерши*.

Когда *окунь* малъ, далеко не таковъ бываетъ вкусенъ, какъ въ полномъ своемъ возрастѣ; онъ всегда хорошъ, кромѣ Марта и Апрѣля, когда мечетъ икру.

Ерши содержатъ въ себѣ таковой вкусъ, что довольствуются доставать оныхъ, каковы мѣлки оные бы ни были. Ни въ какой рыбѣ *икра* не бываетъ вкуснѣе, какъ въ ершахъ; мечутъ оную ерши въ Мартѣ и Апрѣлѣ, отъ чего тогда и не столько вкусны; за ершей отборныхъ въ пядень и больше длиною платятъ дорого.

Д. *Морской ершъ.*

Морской ершъ отъ многихъ *рыбъ* отличается тѣмъ, что ростъ и старость вкусу и бѣлизны тѣла его не отнимаютъ; онъ бываетъ во всякое время хорошъ, кромѣ Марта или Апрѣля, когда мечетъ икру.

Въ *Брандебургіи, Помераніи* и *Пруссіи* ловятъ оныхъ множественно зимою польду; и это время лучшее къ разсылкѣ оныхъ въ тѣ мѣста, гдѣ ихъ нѣтъ; нужно оныхъ только обвалявъ живыхъ въ снѣгъ, заморозить; тогда можно ихъ укладывать и на почтовыхъ разсылать, куда угодно, чтобы долго лежавъ, не утратили своего вкуса.

Е. *Лещъ.*

Лещи также надлежатъ въ число тѣхъ рыбъ, кои чѣмъ рослѣе, тѣмъ лучше бываютъ вкусомъ; нѣкоторые предпочитаютъ ихъ карпамъ, да и въ самомъ дѣлѣ, когда они жирны, составляютъ очень деликатную рыбу.

Мечатъ они икру въ то время, когда цвѣтутъ яблони, и тогда вкусъ въ нихъ не хорошъ; лучшій онъ *зимою*, для того

что бываетъ самый жиръ тогда. Крупные лещи жирнѣе, такъ что едва можно оныхъ уварить; бываютъ они вѣсомъ отъ четырехъ до осьми фунтовъ, и не худо изъ таковыхъ откладывать кишки, на которыхъ величайшій жиръ бываетъ; можно кишки сіи топить особливо на сковородѣ, и собираемое сало употреблять въ ночники.

Сколько вкусны лещи, столько не вкусны *подлещики*; оныхъ подаютъ на столъ только въ недостаткѣ другихъ рыбъ.

Еще должно замѣтить о *икрѣ* лещей, что оная какъ и ершевая отмѣнный вкусъ имѣетъ.

Есть еще родъ лещей, въ Нѣмецкой землѣ Braßen называемыхъ, кои однако ни мало вкусомъ съ настоящими лещами равняться не могутъ.

Ж. *Раапъ* или *рапе.*

Сія въ Нѣмецкой землѣ ловимая рыба бываетъ вкусна, когда жирна и не мала ростомъ; икру мечетъ она въ Апрѣлѣ и Маѣ; тогда вкусъ въ ней не таковъ.

Когда рыба сія при выкладываніи на блюдо раскрошивается, составляетъ это нехорошій видъ и вкусъ, а происходитъ сіе отъ того, что рыбу эту кладутъ въ кипятокъ и въ ономъ варятъ: въ отвращеніе сего должно рыбу приставлять на огонь въ холодной водѣ. —— Гдѣ живутъ

Жи-

Жиды, рыба сїя бываетъ дорога, потому что главную ихъ рыбу составляетъ.

З. *Форель.*

Форели бываютъ испещрены либо красными и желтыми, или черными пятнушками; послѣднїя бываютъ тѣломъ слабѣе, и потому не столько уважаются.

Озерныя форели не столько бываютъ вкусны, какъ рѣчныя.

Лаксъ-форели, кои свареныя бываютъ красноваты, перьвому роду предпочитаются.

Рѣчныя форели мечатъ икру въ Сентябрѣ, а озерныя въ Ноябрѣ, и тогда не таковы вкусны.

Наши знатоки даютъ преимущество малымъ форелямъ, кои пядени полторы длиною, предъ большими.

И. *Лосось, лохъ.*

Рыба сїя бываетъ вкуснѣе въ Маѣ и Іюнѣ; всего вкуснѣе бываютъ молодые лососи не больше пядени ростомъ; на Элбѣ называютъ таковыхъ *лососиные дѣтки.*

Такъ называемые *мѣдные лососи* предъ временемъ метанїя икры своей худѣютъ, и получаютъ на себѣ много темныхъ или желтовато-мѣднаго цвѣту пятенъ; таковые для стола не годны, и должно оныхъ считать за больныхъ. Лососи изъ рѣки Элбы считаются лучшими, и спорятъ о преимуществѣ съ Рейнскими.

I. *Караси.*

Вкусъ карасей очень пріятенъ; естьли сидѣли они въ болотистыхъ каналахъ и лужинахъ; должно оныхъ прежде варенія подержать нѣсколько въ чистой водѣ, чтобъ тинной запахъ истребился; икру свою мечатъ они съ Мая до Іюля, и послѣ того учиняются мясистѣе и вкуснѣе.

Когда дробные караси сидятъ въ питательной водѣ, вкусъ оныхъ не уступаетъ старымъ рослымъ карасямъ; большаго роду караси или *карповые караси* отмѣнно вкусны.

К. *Лини.*

У линей спина толще карасевой, да и цвѣтъ оныхъ желтѣе; хотя на Нѣмецкомъ языкѣ и называютъ ихъ по цвѣту золотыми карасями, но цвѣтъ ихъ не золотой, а какъ воскъ желтой; они длиннѣе карасей, а вкусомъ едваль не лучше: поелику они лѣтомъ почти въ каждыя четыре недѣли мечатъ икру, то лучшій въ нихъ вкусъ бываетъ съ осени по Апрѣль.

Л. *Судакъ.*

Всѣ рыбы во время метанія икры бываютъ невкусны, кромѣ судаковъ; онъ мечетъ икру свою въ Маѣ, и тогда въ немъ лучшій вкусъ; чрезъ что очень наполняетъ пустоту стола, потому что въ эту пору большая часть рыбъ за метаніемъ икры бываютъ худы.

М. *Плотва и шерешперъ.*

Плотва идетъ на господской столъ только въ недостаткѣ другихъ рыбъ; она костлива, впрочемъ вкусомъ равняется *шерешперу*, съ коимъ надлежитъ въ число бѣлыхъ рыбъ. Въ Апрѣлѣ и Маѣ плотва и шерешперъ не хороши, ибо тогда мечатъ икру свою.

Н. *Снятки.*

Оныхъ на господской столъ подаютъ не часто, развѣ только жареныхъ; хотя впрочемъ есть до нихъ охотники въ кисломъ соусѣ прiуготовленныхъ, однакожъ блюда сего не подаютъ на пирахъ; оные во всякое время хороши, кромѣ Марта и Iюня, когда за метанiемъ икры бываютъ тощи.

О. *Барбь.*

Это морскiе налимы, кои далеко не равняются съ рѣчными; во время метанiя икры въ Маѣ и Iюнѣ нѣсколько они худѣютъ; можетъ быть по предразсудку не ѣдятъ икры ихъ.

П. *Верьховодка.*

Вкусъ рыбки этой изряденъ, кромѣ въ Апрѣлѣ, когда она икру мечетъ; зимою бываетъ она тоща и не годится.

Р. *Пискарь.*

Рыбка во всякое время вкусная, кромѣ одного Марта мѣсяца, когда икру мечетъ; съ Мая мѣсяца опять приходитъ въ полную доброту свою.

С. *Уклѣйка.*

Тѣло этой рыбки твердо или зернисто. Сїя вкусная рыбка мечетъ икру свою по состоянїю погоды, ранѣе или позднѣе въ Маѣ мѣсяцѣ, и тогда тѣло въ ней бываетъ мягче; осенью приходитъ оное въ доброту свою.

Т. *Налимъ.*

Среднїе налимы бываютъ вкуснѣе большихъ; въ глубокую осень въ Ноябрѣ и въ Декабрѣ имѣютъ они лучшїй свой вкусъ; въ началѣ Января до Февраля мечатъ они икру свою.

Сравнивая тѣло ихъ со многими другими рыбами, не слишкомъ оное завидно; но великая ихъ *печенка* составляетъ лакомый кусокъ.

У. *Осетръ.*

Мясо осетрье бываетъ во всякое время очень жирно; входитъ эта рыба изъ моря въ большїя наши рѣки; въ Россїи между прочимъ приготовляютъ *икру* этой рыбы.

Ф. *Сомъ.*

Старой сомъ можетъ быть аршинъ до шести длиною, но мясо въ немъ не таково мягко, какъ въ молодомъ сомѣ, не свыше 4 фунтовъ вѣсу имѣющемъ; когда мечетъ онъ икру, что бываетъ въ Іюнѣ, тогда вкусъ его не таковъ.

X. *Голавль.*

Рыба сія, водящаяся въ тиноватой водѣ, не такова вкусна, какъ въ чистой; въ жареніи она вкуснѣе, нежели въ вареніи; въ Апрѣлѣ мечетъ она икру свою, и тогда вкусомъ не такова.

Ц. *Мурена.*

Сію рыбу присылаютъ къ намъ изъ Марка и Помераніи маринированную (*); она теряетъ вкусъ свой, полежавъ долго: не должно рыбу сію считать за одно съ *цартами*, коихъ также маринированныхъ привозятъ; послѣдніе вкуснѣе бываютъ свѣжіе.

Ч. *Шнепель.*

Рыба эта ловится въ старомъ Маркѣ Брандебургскомъ, и разсылается копченая; она покупается больше за рѣдкость, нежели за вкусъ; не должно оную долго держать.

Ш. *Вьюны.*

Рыба сія довольно вкусна, но требуетъ добраго желудка.

Щ. *Миноги.*

Гдѣ миноговъ ловятъ, варятъ оныхъ свѣжихъ, и тотчасъ подаютъ на столъ; ловятся оные въ Люнебургіи и Бременѣ, Помераніи, Мекленбургіи и Лифляндіи съ Ноября до весны; маринированныхъ раз-

(*) Что такое маринированіе, и какъ по оному рыбу приготовляютъ, описано въ первой главѣ девятой Части.

сылаютъ въ разныя мѣста, и считаютъ за вкусную пищу: лучшїе миноги таковые Люнебургскїе и Бременскїе, впрочемъ рыба эта довольно тяжела для желудка. Свѣжаго приготовленїя миноги несравненно лучше застарѣвшихъ.

Ъ. *Спроттъ.*

Этотъ родъ копченыхъ сарделей присылается къ намъ изъ Англїи; чѣмъ свѣжѣе можно оныхъ получить, тѣмъ лучше, а въ застарѣлыхъ вкусъ крайне не хорошъ.

Ы. *Сардели.*

Когда сардели въ свои малые боченочки хорошо укладены будутъ, могутъ стоять года два. Сардели, привозимыя изъ Францїи и Португалїи, называются *анчоусы* (правильнѣе *аншовисъ*); ловимыя же въ Италїи, преимущественно же около Сардинскихъ береговъ, называются сардели и сардины. Когда сдѣлать употребительный Италїянцами сардельный салатъ, и кто въ этомъ незнатокъ, можетъ обмануться, когда взять къ сему однѣхъ сельдей, или смѣшать оныхъ съ настоящими сарделями.

Ь. *Сельди.*

Первыя сельди или *охотничьи сельди*, кои прямо изъ моря охотниками на малыхъ и быстрыхъ въ плаванїи судахъ въ Гамбургъ привозятся и чрезъ почту разсылаются, считаются изъ всѣхъ вкуснѣйшими; потому что бываютъ самыя свѣ-

свѣжїя: однакожъ не всегда бываютъ онѣ таковы вкусны, какъ бы онымъ быть надлежало.

Привозимыя къ намъ по совершенномъ окончанїи сельдиной ловли также бываютъ чѣмъ свѣжѣе, тѣмъ лучше, а чѣмъ старѣе, тѣмъ хуже; потому что образъ укладыванїя сельдей въ боченки весьма споспѣшествуетъ доброму оныхъ вкусу и прочности.

Сверьхъ того сельди и сами по себѣ внутреннею добротою различны; почему при соленїи и укладыванїи промышлениками разбираются разборами.

Полная сельдь значитъ съ молоками или икрою; она мясиста и крупна, лежитъ прочно, но не самая вкусная.

Матженъ называемые бываютъ безъ молокъ и икры, но самыя жирныя и вкуснѣйшїя; безъ подсобїя въ послѣдствѣ долго лежать не могутъ.

Иленъ имѣютъ въ себѣ по не многу молокъ и икры; лежатъ всѣхъ прочнѣе, но видомъ и вкусомъ не завидны.

Энкельвракъ привозятся свѣжи и прочны, а составляютъ прежнихъ же сельдей, но съ наружнымъ уязвленїемъ, на примѣръ, съ оторванными головами, съ раною, раздавленїемъ, и тому подобнымъ.

Нахзалцъ, т. е. послѣ соленыя, значатъ сельдей, по изловленїи до захожденїя солнца не потрошивъ и не соливъ ле-

жащихъ; оныя еще на мѣстѣ начинаютъ портиться.

Доппельвракъ значатъ сельдей, столько поврежденныхъ при ловленіи, потрошеніи и соленіи, что наружный свой видъ и прочность совсѣмъ оныя потеряли.

Голландцы замѣчаютъ бочки съ сельдями по вышеписаннымъ разборамъ такъ: *полная сельдь* буквою V. *матженъ*, M. *иленъ*, Y. *энкельвракъ*, O. *нахзалцъ*, NS. *доппельвракъ*, большою буквою O, замыкающею въ себѣ ту же букву малую.

Ѣ. *Камбула.*

Чѣмъ мясистѣе будетъ эта рыба, тѣмъ вкуснѣе. Старая камбула вкусъ имѣетъ хуже, *и видомъ больше красновата*, нежели бѣла.

Ю. *Треска.*

Рыба сія собственно (внѣ Россіи) называется *кабеліо*, но получаетъ прозваніе по различнымъ образамъ сушенія своего: *лаберданъ* называется она сушеная по вывѣшеніи на открытомъ воздухѣ; естьли же сушена на каменныхъ скалахъ, называется *скальная рыба* или *клиппъ фишъ*; естьли же столько твердо засушена, что при вареніи должно оную разбивать молоткомъ, называется *штокъ-фишъ* т. е. палочная рыба. Чѣмъ свѣжѣе всѣ сіи роды трески получить можно, тѣмъ вкуснѣе оные бываютъ, но родъ повареннаго приготовленія вкусъ этотъ еще возвышаетъ.

Я.

Я. Раки.

Извѣстное дѣло, что раки въ мѣсяцахъ, неимѣющихъ въ названіи своемъ буквы р. а именно съ *Мая по Сентябрь* неимѣютъ въ себѣ вкусу; однакожъ въ *Іюнѣ* только изъ сихъ мѣсяцевъ бываютъ они вкуснѣйшіе.

Прежде сказано было, что раки по различію воды очень различны вкусомъ быть могутъ; водящіеся въ *малыхъ рѣчкахъ* бываютъ вкуснѣйшіе, потомъ *рѣчные*, послѣ *озерные* и *прудовые*.

Различаются же раки и по лузгѣ своей: *краснолузгіе* пріемлютъ въ вареніи красной или красновато-черной цвѣтъ; *каменные раки* въ вареніи дѣлаются бѣлы или блѣднокрасны: различіе въ цвѣтѣ не участвуетъ въ ихъ вкусѣ, кромѣ того, что каменные раки на столѣ бываютъ не столько красивы.

Когда *самки* имѣютъ икру внутрь себя, вкусъ въ нихъ тогда отмѣнный; узнаютъ оныхъ потому, что у самокъ въ корнѣ хвоста, гдѣ оный прилегаетъ къ тѣлу, не имѣетъ двухъ усовъ, каковы у самца, но плоскій сердцеобразный щитокъ, также и весь хвостъ у самки бываетъ шире и плосче.

Ѳ. Краббы.

Это родъ самыхъ малыхъ раковъ, не имѣющихъ клешней, но только ноги; привозятъ оныхъ къ намъ за рѣдкость изъ приморскихъ городовъ Остъ- и Вестъ-Зейскихъ,

скихъ, то и принуждены мы оныхъ ѣсть, не дѣлая разбору.

7) *О заморенiи мясъ.*

Рыбы тѣмъ вкуснѣе бываютъ, когда оныхъ скорѣе изъ воды вынувъ варятъ, или инако прiуготовляютъ; съ мясомъ же совсѣмъ иное обстоятельство: чтобъ было оное мягче въ варенiи или жаренiи, не должно оное по убою или застрѣленiи употреблять свѣжее, но давъ нѣсколько времени повисѣть или полежать; это называется *мортифицированiе* или заморенiе мясъ; правильнѣе бы назвать это дѣйствiе *позавяленiемъ*.

Не всѣ роды мясъ требуютъ одинакаго времени къ заморенiю своему; въ разсужденiи всякаго мяса должно главнѣйше взирать на возрастъ животныхъ и годовое время, когда оныя къ поваренному употребленiю назначаются.

Въ разсужденiи годоваго времени намѣренъ я вопервыхъ приложить таблицу, напечатанную въ 55 листѣ ученыхъ прибавленiй къ Брауншвейгскимъ (Anzeigen) показанiямъ 1773 года, сколько сырое мясо на воздухѣ безъ повреждения пробыть можетъ:

	Лѣтомъ.	*Зимою.*
Лосина или козы дикой мясо -	4 дни.	8 дней.
Свинина дикая - - -	6.	10.
Заяцъ - - - -	3.	6.
Фазанъ - - - -	4.	10.
Тетеревъ простой - -	4.	10.

Те-

	Лѣтомъ.	Зимою.
Тетеревъ глухой - -	6.	14.
Рябецъ - - - - -	2.	6-8.
Говядина и свинина - -	3.	6.
Баранина - - - -	2.	3.
Телятина и ягнятина -	2.	4.
Индѣйка и гусь - - -	4.	8.
Каплунъ - - - - -	3.	6.
Старая курица - - -	3.	6.
Цыпленокъ и голубенокъ	2.	4.

Не должно таблицу сїю считать за точную, но только примѣрно взятою; ибо какъ лѣтомъ, такъ и зимою, случаются воздухъ или погода иногда теплѣе, иногда холоднѣе, и отъ того зависитъ показанїе настоящаго степени къ заморенїю мясъ: да хотябъ надворный воздухъ имѣлъ ту или иную степень, то внутреннїй воздухъ въ домѣ, или въ томъ мѣстѣ дома, гдѣ виситъ мясо, очень съ перьвымъ можетъ быть не сходенъ. Надежнѣе можно достигнуть въ этомъ, когда взять на помощь термометръ, и по оному изслѣдовать состоянїе воздушной теплоты, или воздушнаго холоду; по оному можно сочинить вѣрнѣйшую табель. Надобно обществу ожидать, что кто нибудь изъ Испытателей Естества постарается сдѣлать наблюденїя по термометру о точномъ степени сего заморенїя мясъ.

Пока еще будетъ недостатокъ въ таковомъ наблюденїи, не должно Хозяйкѣ лѣтомъ вывѣшивать мясо къ заморенїю

на

на столько, чтобъ началась вонь, означающая загниванїе онаго; предосторожность сїя въ особливости нужна въ разсужденїи мяса молодыхъ животныхъ, кои отъ воздуха въ теплотѣ гораздо скорѣе затлѣваютъ, нежели мясо старыхъ животныхъ: баранья задняя нога на прим. требуетъ въ четверо больше времени, нежели четвертина ягненка, а потому, кромѣ заморенїя бараньей ноги, должно оную еще колотить, кто желаетъ, чтобъ была оная въ жареньѣ мягче; чѣмъ моложе по сему мясо животнаго, тѣмъ меньше времени требуетъ оное къ заморенїю. Когда по сему въ таблицѣ просто сказано лосиное мясо, но между онымъ должно полагать великое различїе; ибо молодой лось и лосиной теленокъ также составляютъ лосиное мясо; но къ заморенїю онаго лѣтомъ не нужно четырехъ дней: равнымъ образомъ мясо двулѣтней лосихи не требуетъ столько времени, какъ мясо лося, имѣющаго на рогахъ шестнадцать отростковъ; въ таковомъ содержанїи должно разумѣть таблицу эту и въ отношенїи къ другимъ родамъ мяса.

Когда мясо замаривается въ зимнее время, не должно простирать сего до того, чтобъ мясо высохло; потому что хотябъ оное не провоняло, но можетъ, высыхая, утратить свою силу: съ замораживанїемъ мяса равное обстоятельство; ибо

ибо морозъ отнимаетъ у него не токмо всю силу, но и вкусъ.

Еще надлежитъ вѣдать, что жиръ въ мясѣ бывъ мягче, гораздо скорѣе мяса въ гнилость приходитъ; почему и для жирнаго мяса потребно меньше времени къ заморенїю, нежели для худощаваго.

Что же выше сказано, что въ разсужденїи замариваемаго мяса должно остерегаться, чтобъ не перешло оное въ загнитїе: то хотя въ холодное время гнилости не скоро опасаться должно, но надлежитъ остерегаться, чтобъ мясо не залежалось, или какъ говорится не вывѣтрѣло; этотъ застарѣлый или вывѣтрѣлый вкусъ въ нѣкоторыхъ прїуготовленїяхъ, а особливо телятины, очень бываетъ ощутителенъ; въ дичинѣ все это терпится, и вывѣтренїе больше извинительно, нежели въ мясѣ домовыхъ животныхъ; самыми кислыми соусами едва таковой вывѣтрѣлый вкусъ закрыть можно.

Крюки, на которые вѣшаютъ замариваемое мясо, вмазываются въ погребахъ, или прицѣпляются къ протянутой веревкѣ въ чуланѣ или ледникѣ на блокахъ, дабы повѣшенное мясо приподнимать и опускать можно было. Главное намѣренїе таковыхъ крюковъ состоитъ въ томъ, чтобъ кошки и мыши къ мясу дойти и онаго объѣдать не могли.

8) *Моченіе въ водѣ сыраго мяса.*

Сырое мясо послѣ заморенія еще вымачивается, т. е. кладется въ посудину, наливается водою, или кладется въ налитую воду, въ оной нѣсколько времени до варенія оставляется; обыкновенно таковое мясо бываетъ уже разрѣзано въ надлежащіе куски, такъ какъ класть оные въ горшокъ; не мѣшаетъ, чтобъ мясо совсѣмъ погружено было въ водѣ.

Годовое время должно назначать, больше или меньше мясо мочить надлежитъ. Въ холодную погоду должно мясо, которое варить на другой день, еще съ вечера класть въ воду; въ теплое же время только съ утра въ тотъ самый день, когда его варить, часа на два; можно также, а особливо ежели мясо очень кровяно, каковы, зашейныя части и мѣста, въ кои застрѣлена дичина, бываютъ, перемѣнять воду нѣсколько разъ; когда же въ теплую лѣтнюю ночь мяса держать въ водѣ, должно смотрѣть того, чтобъ отчасти употребить самую холодную воду, частью же чтобъ и не поставить въ тепломъ покоѣ, дабы вода не промзгла.

Намѣреніе сего моченія въ томъ, чтобъ мясо освободить отъ всякой наружной нечистоты, и предуготовить оное къ мягкому увареню.

Обычайно же и стручевые плоды, какъто бобы, горохъ и сочевицу мочить сутки, перемѣняя почасту воду; естественный

ный вкусъ сихъ плодовъ чрезъ сїе хотя убываетъ, но надмѣвающая оныхъ сила отъемлется; другїе, сего же достичь желающїе, не мочатъ хотя оныхъ, но сливаютъ перьвую воду во время варенїя, причемъ стручевые плоды меньше тратятъ естественнаго своего вкусу.

9) Различїе вскипѣнїя и варенїя.

Есть пищи, кои не увариваются, но только взвариваются. Взвариванїе или вскипѣнїе продолжается до тѣхъ только поръ, какъ пища на огнѣ вскипать начнетъ; варенїе же требуетъ продолжительнаго кипѣнїя, когда нужно имѣть пищу, уваренную мягко.

Надлежитъ это различїе для того замѣтить, что въ слѣдствїи сего наставленїя о разныхъ пищахъ говорено будетъ, дать ли онымъ только вскипѣть, или уваривать, на примѣръ, уклѣйка и пискари только взвариваются, т. е. должно онымъ дать одинъ разъ вскипѣть; потому что рыбы сїи и безъ того мягки, и отъ продолжительнаго варенїя совсѣмъ распадаются: тожъ обстоятельство со многими иными пищами. Между тѣмъ мягкая и твердая вода (*) дѣлаетъ въ этомъ различїе; ибо мягкая вода скорѣе въ варенїи пищу размягчаетъ, нежели твердая, а по-

(*) Твердая вода значитъ колодезную, а мягкая рѣчную.

тому въ последней варивъ, потребно больше времени, или сильнѣйшїй степень жару, къ мягкому уваренїю пищи: цвѣтъ зеленыхъ травъ не столько теряется, когда варятся оныя въ твердой водѣ, нежели какъ то бываетъ въ мягкой. Въ мягкой водѣ можно рыбу разварить въ крошки, когда на огнѣ передержишь; въ твердой водѣ рыбу варить лучше и скорѣе.

10) *Различїе холодной и горячей воды къ варенїю пищи.*

Не все равно начинать варить пищу въ холодной или горячей водѣ; для того что когда нѣкоторыя изъ нихъ бросить въ кипящую воду, жаръ огня ихъ не размягчитъ, но еще больше отвердитъ; на примѣръ, стручевые плоды не размякнутъ, когда ихъ заварить въ горячей водѣ; должно оные приставлять на огонь въ холодной водѣ: со старымъ жесткимъ мясомъ равное обстоятельство.

11) *Умѣренной огонь и умѣренное кипѣнїе или варенїе.*

Нѣкоторыя пищи должно, дабы получили онѣ настоящїй вкусъ, варить или уваривать исподоволь на умѣренномъ огнѣ; на примѣръ, скальная рыба будетъ твердое невкусное кушанье, когда приставить оную на сильный огонь и уваривать много; когда же будетъ оная приставлена въ холодной водѣ, и на самомъ умѣренномъ огнѣ будетъ взварена исподоволь, такъ чтобъ не дошла въ настоящїй степень кипѣнїя, будетъ тѣло этой рыбы

бы нѣжно, а притомъ и здоровую составишь пищу.

Желающему имѣть рыбу мягку, и притомъ извлечь изъ ней навару въ похлебку, должно варить оную въ холодной водѣ на умѣренномъ огнѣ исподоволь, а потомъ мало помалу степень кипѣнія возвышать; когда же взирается единственно на бульйонъ или отваръ, и желаемо всю силу извлечь изъ мяса, а на вкусъ мяса не смотрится, должно припустить сильнѣйшій степень жару, чрезъ что лучшіе соки изъ мяса извлекутся и сообщатся отвару.

Естьли же мясо само по себѣ склонно къ распущенію, каково въ молодыхъ животныхъ, то заваривъ оное въ кипяткѣ, на умѣренномъ огнѣ варить исподоволь. Свѣжія растѣнія наливаются горячимъ отваромъ, и вдругъ приводятся въ кипѣніе, чтобъ цвѣту ихъ не лишить, также и вкусу; когда же варить оныя въ холодной водѣ на умѣренномъ огнѣ исподоволь, прибавляя часъ отчасу огня, то хотя разварятся онѣ мягко, но внутреннюю силу и наружный видъ утратятъ. Желающій совершенно сочнаго мяса вари оное большими кусками, приставляя на огонь въ кипяткѣ; ибо чѣмъ меньше будутъ куски мяса, тѣмъ больше извлекается изъ нихъ силы, какъ то упомянуто было о курицѣ, на части разрѣзанной и въ похлебкѣ вареной.

12) *Упариванїе мяса.*

Упариванїе мяса значитъ варенїе онаго въ закрытомъ горшкѣ, чтобъ сообщить оному совершенно сочный вкусъ; въ открытомъ горшкѣ лучшая сила мяса излетаетъ парами: употребляютъ къ сему глиняные горшки съ тремя ножками, или безъ оныхъ, и въ послѣднемъ случаѣ ставятъ оные на желѣзномъ треножникѣ; подъ таковое уваривание лучше всего употреблять угольный жаръ, чтобъ былъ оный умѣренъ, и чтобъ мало помалу можно было оный привести въ сильнѣйшую степень, дабы мясо не обезсилѣло. Служатъ къ сему мѣдныя внутри вылуженыя кастрюли; однакожъ глиняные горшки лучше къ сему и прочнѣе, когда только оные оплести снаружи желѣзною проволокою подобїемъ сѣтки: таковымъ образомъ оплетенные горшки остаются всегда годны къ употребленїю, и не могутъ развалиться, хотябъ имѣли трещины; можно въ таковыхъ горшкахъ варить капусту и рѣпу, кои скорѣе, нежели въ открытыхъ горшкахъ упрѣваютъ.

13) *Масло и соль, нужныя къ варенїю.*

Безъ масла и соли не можемъ мы нашихъ пищъ учинить вкусными, а служатъ оныя къ размягченїю пищи въ варенїи; само по себѣ разумѣется, что жирное мясо не требуетъ въ варенїи подбавки коровьяго масла.

Въ разсужденіи огородныхъ растѣній нужна та предосторожность, чтобъ масло коровье класть не прежде, какъ оныя на огнѣ уже вскипятъ или закипать начнутъ; потому что когда масло рано проникнетъ въ промежки растѣнія, не можетъ оное мягко увариться: сіе въ особливости нужно замѣчать о рѣпахъ, кои никогда не уварятся, естьли масло положено будетъ прежде вскипѣнія оныхъ.

Чѣмъ жирнѣе будетъ мясо, тѣмъ больше должно класть соли, и чрезъ то отнять противный его вкусъ. Дичина требуетъ соли только въ половину, нежели домашнее мясо, ибо отъ натуры содержитъ въ себѣ больше соленыхъ частицъ; оная совсѣмъ будетъ пересолена, когда положить въ нее столько соли, сколько кладется въ домашнее мясо.

Когда идетъ дѣло до сбереженія столько красиваго цвѣту огородныхъ растѣній, на примѣръ: зеленой капусты, зеленыхъ фазолей и прочая, должно положивъ ихъ въ воду, класть соль и вмѣстѣ взварить; естьли соль положена будетъ позже, зелень огородныхъ растѣній пропадаетъ и произведетъ слабую очень блѣдную зелень. Надобно стараться, чтобъ видъ пищи не менѣе пріятенъ былъ, какъ и вкусъ ея.

14) *Жареніе.*

Въ поварняхъ владѣтельныхъ Особъ на жареное таковое вниманіе обращается, что опредѣляются къ тому особливые

повара жарельщики, кои однимъ только симъ кушаньемъ занимаются; отъ сего сія столько простая впрочемъ пища выходитъ самая вкуснѣйшая. Не составляетъ затрудненія и въ поварняхъ особъ средняго состоянія имѣть столькожъ доброе и вкусное жареное; но не можно изобразить, сколько безпечно или неискусно въ разныхъ мѣстахъ съ онымъ поступаютъ; въ нѣкоторыхъ домахъ развѣ только случайно встрѣчается, что Хозяйка подастъ жареное, которое терпѣть можно.

Покрытое черною скорлупою твердое и высохшее жареное можетъ приготовить и всякая крестьянка, а притомъ себѣ *представлять*, *что подала она* деликатное блюдо. Удивительно же, что нѣкоторыя Хозяйки благороднаго происхожденія имѣютъ столько неисправный вкусъ въ *разсужденіи* жаренаго; или, хотя гдѣ и ѣли доброе жареное, не стараются выспросить, какъ должно избавиться погрѣшности въ жареньѣ, которая и здоровью предосудительна, какъ о томъ говорено будетъ ниже. Малыя птицы, какъ-то кулики, дрозды, перепелки, жаворонки и прочія, всего болѣе изсушиваются; и это простирается до того, что вкусу мяса съ мясомъ разобрать не можно, а лишъ по наружности заключить льзя, которой былъ куликъ, дроздъ или жаворонокъ.

Доброе жареное должно быть таково, чтобъ жаромъ прохватило оное не столько, чтобъ внутреннїе красные соки совсѣмъ лишились своего цвѣту и вонъ истекли. Докторъ *Унцеръ* говоритъ: Доброе жареное должно быть столько сочно, чтобъ все напитано было вытопившимся сокомъ, и когда на толстомъ мѣстѣ вырѣзать кускомъ, наполнялась бы пустота вскорѣ сокомъ, и какъ бы налита онымъ была.

Извѣстно мнѣ, что въ нѣкоторыхъ домахъ таковое по Англински приготовленное жареное отвергаютъ, утверждая, что гадко красную кровь въ жареномъ видѣть, тѣмъ больше, что это сырость мяса открываетъ.

Правда, когда совсѣмъ непереварившаяся кровь въ жареномъ находится, что оное бываетъ отвратительно и не поспѣло; однакожъ и не утверждается, чтобъ таковое жареное было въ Англинскомъ вкусѣ. По предписанїю Д. *Унцера* вытекающїй въ вырѣзанномъ мѣстѣ сокъ не долженъ быть кровянъ, но мяснаго или алаго цвѣту; таковаго цвѣту сокъ показываетъ не сырое, но поспѣвшее жареное.

Къ прїуготовленїю сочнаго жаренаго должно мясо взоткнувъ на вертѣлъ, не вдругъ запечь, то есть, сперьва припустить огонь очень слабой, потомъ жаръ мало помалу умножать; ибо, когда жаръ съ самаго начала будетъ великъ, мясо

вдругъ получитъ на поверьхности толстую скорлупу и почернѣетъ. Таковой наружной скорлупѣ не должно быть толстой и кропкой, но слабой, наружному же цвѣту жаренаго желтоватой или темноватой, а не черной; по сему и въ послѣдствѣ не должно къ жареному пускать сильный жаръ, для того что и тогда оное почернѣетъ, а внутри высохнетъ.

Надлежитъ же жареное, а особливо естьли оное не шпиковано, тщательно помазывать коровьимъ масломъ, и не допускать, чтобъ было наономъ сухое мѣсто; ибо маслу должно въ жареное входить, оное умягчать и не допускать, чтобъ внутренніе соки истекали; сало же, которымъ жареное искусно шпикуется или натыкается, оказываетъ равное дѣйствіе, и служитъ къ тому, чтобъ вкусъ жаренаго возвысить. Шпикованное жареное, естьли только сало не старо или не ржаво, всегда будетъ вкуснѣе, нежели помазыванное коровьимъ масломъ, а особливо значитъ это въ разсужденіи дичины: сравни шпикованное заячье или лосиное жареное съ нешпикованнымъ; со многимъ жаренымъ изъ домашняго мяса равное обстоятельство.

На вертелѣ жареное мясо весьма лучше жаренаго въ печи; знатокъ отвѣдавъ того и другаго, тотчасъ скажетъ, какъ оное жарено. Жареное печное бываетъ не столько сочно, какъ вертельное: жаре-

реныя жирная свинина и гусь еще такѣ и могутѣ задерживаемы быть вѣ печи; однакожѣ на вертелѣ выдутѣ еще вкуснѣе. Телятина, вѣ печи жареная, выходитѣ вѣ полы испорчена; естьли оная вѣ печи часто будетѣ обливаема масломѣ, можетѣ имѣть средственный вкусѣ; но со всемѣ старанїемѣ далеко не такова, какѣ жареная на вертелѣ.

Кромѣ жаренїя вѣ печи и на вертелѣ, имѣемѣ мы жаренїе вѣ горшкахѣ или вѣ закрытой посудѣ; оное почти уподобляется пареному или душеному кушанью, и бываетѣ очень сочно, потому что соки его не излетаютѣ.

Есть еще родѣ жаренїя на ростѣ, то есть, на желѣзной рѣшеткѣ надѣ углями, которое впрочемѣ извѣстно подѣ именемѣ *карбонада* или *гриллада*.

Жареное на ростѣ состоитѣ изѣ малыхѣ кусковѣ мяса или малыхѣ птичекѣ, калбасѣ и рыбѣ; сначала и оному должно давать только умѣренной жарѣ, а потомѣ вѣ разсужденїи нѣкоторыхѣ масѣ, особливо же баранины и свинины, оный усиливать, пока жареное получитѣ хрящеватую скорлупу. Жарятѣ на ростѣ остатки большихѣ частей жаренаго, на примѣрѣ ноги Индѣйскаго пѣтуха или гуся, кои отѣ сего отмѣнный вкусѣ получаютѣ; также и нѣкоторыя калбасы на ростѣ жарить лучше, нежели вѣ черепнѣ, когда только сѣ этимѣ вѣ поварнѣ обходиться умѣютѣ.

НАСТАВЛЕНІЕ.

Какимъ образомъ приготовлять пищу для стола особъ средняго состоянія.

ГЛАВА I.

Похлебки.

Всѣ пищи по вышесказанному могутъ раздѣлены быть на худшія или *обыкновенныя*, и лучшія или *гостиныя* пищи. Поелику здѣсь рѣчь идетъ о поварнѣ особъ средняго состоянія, обыкновенныя пищи не должно разумѣть таковыми, кои надлежатъ и до стола служняго; потому что хотя простолюдинъ ѣстъ вообще съ особою средняго состоянія многія пищи, кои въ главныхъ примѣсяхъ одинаковы, но образъ пріуготовленія въ побочныхъ примѣсяхъ различенъ. Можно подобно прежде помянутой *Арнибальдѣ* учиниться достойнымъ смѣха, когда различія сего не знать или не наблюдать.

Домы людей средняго состоянія не равны, и могутъ опять раздѣляемы быть на разные классы; ибо есть домы, въ которыхъ ежедневно и запросто гостиную пищу готовятъ и готовить въ состояніи; напротивъ въ другихъ домахъ ежедневная пища бываетъ худшая, а только въ нѣко-

которые дни лучшая, или такъ называемая гостиная; почему каждой Хозяйкѣ должно знать свое состоянїе и достатокъ или доходы, дабы въ распоряженїи вседневной и гостиной пищи не сдѣлать ошибки. Въ предлежащемъ наставленїи не для каждаго дома людей средней статьи сказано будетъ, что оному прилично, и что не идетъ; такъ на примѣръ, для нѣкоторыхъ домовъ нижней статьи похлебка, изъ бѣлаго пива прїуготовляемая, можетъ составить гостиное блюдо, которымъ прилично начать ужинъ, иногда обѣдъ; но самая сїя похлебка въ домахъ перьвой статьи не идетъ для гостей по крайней мѣрѣ въ обѣдѣ. По сему таковое разсмотренїе всякой Хозяйкѣ самой имѣть должно, для того что въ этомъ наставленїи для краткости принято только два раздѣленїя пищъ, именно, *обыкновенныя* и *гостиныя*; наблюдаемое же въ разсужденїи всякихъ пищъ происходитъ и съ похлебками, кои также раздѣляются на *обыкновенныя* и *гостиныя*.

1) *Водяная похлебка или вассерсупъ.*

Нарѣзавъ въ чашу тонкихъ ломтей хлѣба, облить кипяткомъ, и приправить коровьимъ масломъ и солью.

1) Сїя самопростѣйшая похлебка составляетъ *обыкновенную*, но для сего непренебрегаемую; нѣкоторыя особы охотно ѣдятъ оную для перемѣны, а не по основанїямъ бережливости, что похлеб-

ка эта самая дешевая: иногда больному противны бывают лучшіе супы; и въ этомъ случаѣ сія водяная похлебка составляетъ для немоществующаго столькожъ здоровую, какъ и пріятную пищу.

2) Безъ прибавки довольнаго количества масла коровьяго похлебка сія не вкусна; должно также употреблять въ нее лучше пшеничной, нежели черной хлѣбъ, но перьвый не долженъ быть съ закаломъ: старой папушникъ къ сему лучшій, но не должно онаго класть много; потому что разбукаетъ и воду въ себя втягиваетъ, а отъ того похлебка дѣлается густа.

2) *Нищенская похлебка.*

Названіе сего супа показываетъ, что оный долженъ быть *обыкновенной*: надобно взять верьхней корки рѣшетнаго хлѣба, налить холодною водою, положить много коровьяго масла, и посоливъ, варить исподоволь на умѣренномъ огнѣ, пока корка, большими кусками положенная, распадется и начнетъ крошиться.

1) Срѣзывая корку съ хлѣба, не должно оставлять на ней много мякиша; когда корка будетъ толщиною въ средній ручной палецъ, сего довольно; нижняя корка къ сему не годится.

2) Никакая похлебка, какъ сія, не требуетъ столько коровьяго масла, естьли хотѣть, чтобъ была оная вкусна; количество

по-

полагаемаго масла учиняетъ ее не очень дешевою.

3) Лучше къ сему употреблять черствой, а не мягкой хлѣбъ, потому что послѣднїй можетъ въ саломату свариться; коркѣ должно всей развариться и состоять въ крошкахъ; естьли сего не послѣдуетъ, похлебка не будетъ вкусна.

4) Для самаго сего верьхняя корка хлѣба должна быть выпечена не липка, но тверда и хрящевата; чѣмъ темнѣе будетъ сїя корка, тѣмъ вкуснѣе будетъ похлебка, даже лучше пригорѣлая черно, нежели бѣлесая.

5) Похлебка эта въ городахъ мало извѣстна, да и не годится оную варить изъ торговаго рѣшетнаго хлѣба; но какъ похлебка сїя столько питательна, вкусна и здорова, что знатоки довольно оною насытиться не могутъ: то охотники къ ней должны покупать для сего крестьянскїе хлѣбы въ деревняхъ, или заказать имъ напасти верьхнихъ корокъ и насушить, дабы можно было сїю вкусную и очень крѣпительную похлебку готовить, когда вздумается; естьли будетъ оная хорошо сварена, не наскучитъ, хотябъ въ каждомъ ужинѣ была подавана.

6) Въ нѣкоторыхъ домахъ, кромѣ коровьяго масла, подбавляютъ въ нее прѣснаго молока; однако отъ кислоты чернаго хлѣба молоко свариваетсся, но вкусу это не

не портитъ; совсѣмъ тѣмъ первое прiуготовленiе лучше.

3) *Похлебка изъ бѣлаго хлѣба.*

Возьми цѣлой неразрѣзанной такъ называемой Французской хлѣбъ, вари оной въ холодной водѣ, и прибавь, сколько надобно, коровьяго масла и соли.

1) Эта *обыкновенная похлебка* требуетъ меньше масла, нежели водяная, подъ No 1 описанная, и прiятна тѣмъ, кои въ ужинѣ желаютъ легковаримой пищи.

2) Хлѣбъ должно оставить цѣлкомъ, а не растирать онаго; горшокъ по сему, въ которомъ оный варится, долженъ быть просторенъ, потому что хлѣбъ очень разбукаетъ; должно же наблюдать, чтобъ хлѣбъ не разварился, но сколько возможно цѣлъ поданъ былъ въ чашѣ; естьли хлѣбъ не разбукнетъ, но останется таковъ, каковъ въ горшокъ положенъ, и означитъ тѣмъ, что онъ внутри съ закаломъ: похлебка выдетъ меньше вкусна и казиста; послѣднее можетъ и отъ того случиться, когда вода отъ сильнаго огня вдругъ приведена будетъ въ воскипѣнiе.

3) Инымъ образомъ прiуготовленiе этой похлебки: когда хлѣбъ изрѣзавъ кусочками, варить въ водѣ съ прибавкою масла и соли.

4) *Пивная похлебка или бирсупъ.*

На хлѣбъ, изрѣзанной жеребейками, налить пива, варить, послѣ подложить

ко-

коровьяго масла, а при концѣ варенія инбирю.

1) Чтобъ сія *обыкновенная похлебка* по описанному пріуготовленію была вкуснѣе, употребляется въ нее не бѣлой, но черной хлѣбъ.

2) Нѣкоторые подслащиваютъ оную сахаромъ; другіе сладости въ ней не любятъ, что и лучше, а особливо когда пиво употреблено горьковатое. Естьли взятъ будетъ черной рѣшетной хлѣбъ, масла потребно класть много; вмѣсто инбирю класть можно перецъ, но первая пряность къ сему приличнѣе.

3) *Пивная похлебка съ яйцами* готовится таковымъ образомъ: пиву даютъ на огнѣ согрѣться, тогда крошатъ въ нее бѣлаго хлѣба, а когда станетъ закипать, подбиваютъ яйцами. Когда по годовому времени недостатокъ въ свѣжихъ яйцахъ, можно вмѣсто оныхъ подложить *снимокъ* молочныхъ тогда, какъ похлебка снята будетъ съ огня; вкуснѣе однако бываетъ сія похлебка, когда подложитъ въ нее сбитыхъ вмѣстѣ яицъ и снимокъ. Эту пивную похлебку обыкновенно подслащиваютъ сахаромъ, и бѣлой хлѣбъ крошатъ въ самые дробные сухарики; не должно допускать похлебку эту кипѣть, въ каковомъ случаѣ весь хлѣбъ разварится.

5)

5) *Бѣлаго пива похлебка.*

Взявъ бѣлаго пива, когда оное кипѣть начнетъ, положить въ него жеребейками нарѣзаннаго бѣлаго хлѣба или ситнаго; яйца разбить на *снимкахъ* съ прибавкою сахару и корицы; и когда похлебка слита будетъ въ чашу, посыпать оную сверьху густо корицею.

1) Сахаромъ похлебку эту не должно переслащивать, отъ чего получаетъ оная слабой вкусъ.
2) Можно похлебку сїю удобрить, когда подбавить вина, но не краснаго.
3) Во многихъ домахъ можетъ похлебка эта служить за *гостиную*; но употребляется, когда послѣ нее подано будетъ блюдо соленой рыбы.

6) *Великоденская похлебка или Шведской супъ.*

Похлебку сїю часто и охотно ѣдятъ въ Швецїи: возьми яичныхъ желтковъ, разбей оные на прѣсномъ молокѣ, подбавь не много пива, и дай въ этомъ раскипѣть накрошенному бѣлому хлѣбу; какъ скоро похлебка закипитъ, должно снять съ огня и приправить сахаромъ и корицею; по сложенїи въ чашу должно сверьху густо посыпать корицею.

1) Сїю похлебку должно ѣсть, какъ скоро съ огня сойдетъ, ибо постоявъ, сгущается; по сему и хлѣба крошить въ нее не должно много, ибо отъ сего густѣетъ.
2) Въ нѣкоторыхъ домахъ похлебка эта служитъ *гостиною*, очень питательна

и

и столько сытна, что не должно ѣсть оной много, кто хочетъ сберечь аппетитъ къ слѣдующимъ блюдамъ; по сему варятъ оную въ таковомъ случаѣ, когда нечаянно много людей къ столу случится, и кушанья по числу особъ покажется недостаточно. Можно сію похлебку поддобрить, когда къ пиву подбавить бѣлаго вина: употребляется впрочемъ пиво черное, естьли только оное сладко; естьли же будетъ пиво горькое, должно класть онаго меньше, чтобъ горечь не слишкомъ была ощутительна.

7) Пивная похлебка съ тминомъ.

Варить съ пивомъ мѣлко столченаго тмину, съ накрошенымъ хлѣбомъ, и съ прибавкою масла коровьяго и сахару, во что наконецъ должно подбить нѣсколько яицъ.

1) Похлебка эта также надлежитъ въ число *обыкновенныхъ*, и подаютъ оную отчасти въ обѣдѣ, частью ввечеру; когда подаютъ потомъ блюдо неудобоваримой пищи, или надменіе производящей, или когда таковая пища за обѣдомъ уже была, а ввечеру желаютъ тминною похлебкою желудокъ подкрѣпить.

2) По таковой причинѣ, когда посѣтитъ доброй пріятель, можетъ похлебка сія быть и *гостиною*, когда извѣстно, что пріятель, посѣщающій, похлебку эту въ

подкрѣпленіе слабаго желудка охотно и часто употребляетъ.

3) Тминная похлебка требуетъ чернаго пива, и бываетъ вкусомъ несравненно хуже, когда употреблено въ нее будетъ пиво бѣлое; простительно это дѣлать только по нуждѣ, въ недостаткѣ перьваго пива.

8) *Мучняная похлебка.*

Когда вода взварится, подбивается въ нее лучшей пшеничной муки съ масломъ коровьимъ и солью, и варится до тѣхъ поръ, какъ сырой вкусъ мучняной минуется; масло надобно класть въ горшокъ вмѣстѣ съ мукою, чтобъ и оное приварилось.

1) Похлебка эта также *обыкновенная*, но въ разсужденіи простоты пріуготовленія, добраго вкуса и здоровости, во многихъ домахъ подается въ ужинѣ.

2) Въ похлебку сію хлѣба не крошатъ, почему и должна оная быть ни густа и ни жидка слишкомъ.

3) Не должно въ эту простую похлебку употреблять стараго бочкою пахнущаго масла, чтобъ не испортить вкусу; что наблюдать должно и со всѣми простаго пріуготовленія похлебками.

4) Самая сія похлебка называется *климперсупъ* (*), когда въ муку прыснуто бу-

(*) По переводу *комковая похлебка*; въ Малороссіи *галушки*; у Татаръ *салма*.

будетъ холодной воды, и смоченная мука руками въ продолговатыя полоски или комки смята будетъ, потомъ брошена въ кипятокъ и уварена: нѣкоторые любятъ таковое приуготовленїе; но перьвое легче для желудка, когда подавать за ужиномъ.

5) Охотники къ молочнымъ пищамъ вмѣсто воды варятъ похлебку сїю на молокѣ; зависитъ въ этомъ случаѣ отъ сообразности къ прочимъ пищамъ: ибо, когда слѣдовать за сею похлебкою кислымъ пищамъ, варенїе на молокѣ не прилично.

6) Гдѣ о соли въ приправку похлебокъ не упоминается, должно само по себѣ разумѣть, что это нужно для всякихъ; не солятся похлебки только винныя, вишневная и изъ сливнаго соку.

9) Петрушечная похлебка.

Изрубивъ петрушку мѣлко, положи въ кипящую воду, и когда накрошенной въ нее бѣлой хлѣбъ размякнетъ, вынь оной вонъ поспѣшно, подбей нѣсколько яицъ въ похлебку и положи хлѣбъ обратно; похлебку эту не должно ставить опять на огонь, но тотчасъ подавать на столъ горячую.

1) Сїя *обыкновенная вечерняя похлебка* можетъ приготовляема быть въ таковомъ размѣрѣ, что на полторы бутылки воды должно класть шесть яицъ.

 2)

2) Присаливать оную должно прежде положенія травы петрушки, дабы не утратила оная зеленаго своего цвѣту; масло же коровье класть вмѣстѣ съ бѣлымъ хлѣбомъ въ горшокъ, чтобъ оное хлѣбъ прохватило.

3) Когда крошеной хлѣбъ не разбукаетъ, но остается слипухами, вкусъ похлебки выходитъ не хорошъ; почему сначала должно на испытаніе положить онаго кусочка два и смотрѣть, разбукаетъ ли оной; въ невареномъ же хлѣбѣ узнать не льзя, распустится ли оной въ кипяткѣ. Утверждаютъ, что пшеница, родившаяся на одномъ овечьемъ навозѣ, доставляетъ таковой хлѣбъ, которой никогда въ вареніи не разбукнетъ; то же происходитъ отъ сноповъ, къ самой землѣ въ скирдахъ лежавшихъ.

10) *Кервелевая похлебка.*

Кервельная похлебка также *обыкновенная*, и приготовляется одинако съ петрушечною; можно оную поддобрить, когда класть бѣлой хлѣбъ, подсушивъ въ чашу, и выливать на оный похлебку; также нѣкоторыя кладутъ въ нее одни желтки яичные, а бѣлки откидываютъ, естьли не намѣрены подбивать похлебку яйцами, но выпустить оныя въ нее.

11) *Щавелевая похлебка.*

Листы молодаго щавелю обобрать съ стеблей и среднихъ жилокъ, крупно изру-

рубить, варить присоливъ, съ прибавкою мушкатнаго цвѣту и малой доли сахару въ говяжьемъ отварѣ, а накладывая въ чашу, вылить похлебку на прежде положенной поджареной ломтями пшеничной хлѣбъ; вмѣсто хлѣба можно выпустить въ нее яицъ. Похлебка эта надлежитъ въ число *обыкновенныхъ*, и только изрѣдка можетъ быть гостиною.

12) *Травная похлебка съ выпускными яйцами.*

Берется для оной отваръ говяжїй, или изъ старой курицы, чтобъ была оная питательнѣе и вкуснѣе; употребляютъ отчасти отваръ и изъ телятины, но оной съ вышеписанными равняться не можетъ. Въ этомъ отварѣ уваривають разныя молодыя травы, приправляя солью и мушкатнымъ цвѣтомъ; употребительныя травы берутся таковыя, сколько имѣть можно, на примѣръ: кервель, спинатъ, портулакъ, драгунъ, щавель, листки гороху, спаржа, молодая морковь и молодой пустарнакъ; когда сїи травы и корни мягко уварятся, выпускаютъ въ похлебку яйца одно по другомъ и даютъ онымъ свариться.

1) Сїя травная похлебка *гостиная* въ обѣдѣ.

2) Она прїятна только въ весеннее время, ибо когда травы сїи поустарѣютъ, не удобно оныя разваривать, притомъ же не будутъ онѣ въ диковину.

3) Вѣ разсужденіи щавелю должно имѣть осторожность, чтобѣ класть онаго умѣренно, и вѣ противномѣ случаѣ не сдѣлать бы похлебку кислою; когда же отвращать кислоту сахаромѣ, естественный вкусѣ травѣ пропадетѣ, а оный-то вѣ этомѣ кушаньѣ и важенѣ.

4) Вѣ нѣкоторыхѣ домахѣ жирѣ, отѣ мяса остающійся вѣ отварѣ, славливаютѣ; таковыя похлебки должно подправлять коровьимѣ масломѣ.

5) Чтобѣ выпускныя яйца вѣ похлебкѣ не очень сгустились, есть кѣ тому особливой способѣ. Этотѣ способѣ, которымѣ приправляютѣ нѣкоторыя блюда, описанѣ будетѣ особливо ниже сего.

13) *Гороховая похлебка.*

Обыкновенно употребляютѣ кѣ ней остатки густаго гороху: онаго должно взять, сколько заблагоусмотрѣно будетѣ, положивѣ вѣ цѣдилку, лить горячею водою, чтобѣ вся лузга осталась, и вѣ похлебку попасть не могла; процѣженное поставить на огонь, подбавить крошекѣ пшеничнаго хлѣба, коровьяго масла, перцу и соли, сколько нужно будетѣ; а когда хлѣбныя крошки размякнутѣ, подавать на столѣ.

1) Столько *обыкновенная* похлебка, какова гороховая, имѣетѣ на себя многихѣ охотниковѣ; оную подаютѣ и вѣ обѣдѣ, естьли послѣдующія пищи таковы, кои производятѣ надменіе, каковы:

капуста, сухїе овощи и прочая; для того что полагаемое въ нее довольное количество толченаго перцу прїуготовляетъ желудокъ къ одоленїю послѣдующихъ твердыхъ пищъ; Хозяйкѣ должно послѣдство на столѣ пищъ распоряжать по сему порядку.

2) Надлежитъ наблюдать размѣръ въ разсужденїи количества гороху и крошекъ бѣлаго хлѣба, чтобъ похлебка не вышла густа: впрочемъ можетъ оная учиниться соусомъ; должно же оную не медливъ подавать на столъ, ибо чѣмъ болѣе стоитъ, тѣмъ больше густѣетъ.

3) Вмѣсто крошенаго хлѣба бѣлаго кладутъ въ нѣкоторыхъ домахъ тонкими ломтиками нарѣзанной ржаной; кажется, что оный и приличнѣе.

4) Когда подложить въ эту похлебку селлерей и уварить мягко, выдетъ оная вкуснѣе.

5) Удобриваетса похлебка сїя тѣмъ, когда накрошеные сухарики пшеничнаго хлѣба прежде положенїя въ оную поджарить насухо въ коровьемъ маслѣ; для сего надлежитъ масло распустить на сковородѣ, и сухарики въ ономъ жарить; иныя просто безъ масла поджариваютъ ломтики папушника и наливаютъ на оные похлебку, накладывая въ чашу.

6) Гороховая похлебка чрезмѣрно сытна, и Хозяйка можетъ оную сдѣлать вели-

кую разстановку въ случаѣ недостатка кушанья по числу особъ.

7) По этой причинѣ можетъ иногда по нуждѣ изъ этой похлебки составить *гостичую*; но тогда должно приготовлять оную по замѣченному въ № 5).

14) *Бобовая похлебка.*

Отобрать бѣлыхъ сухихъ бобовъ, чтобъ не было между оными синихъ, варить въ холодной мягкой водѣ, и когда въ половину раскипятъ, подбавить въ нихъ говяжьяго бульïону, а напослѣдокъ шимïану, или маïорану и петрушки.

1) Въ недостаткѣ говяжьяго отвару конечно принуждено оставить одни бобы съ ихъ отваромъ; но въ этомъ случаѣ похлебка будетъ слаба, и должно будетъ помочь прибавкою помянутыхъ пряныхъ травъ, и приправою добраго Майскаго сбору масла.

2) Похлебка сïя должна быть нѣсколько густовата.

3) Бобовая похлебка *обыкновенная* т. е. поставляется въ обѣдѣ запросто; оная очень сытна и можетъ употреблена быть, когда остатокъ стола занимаютъ легкïя пищи, какъ-то въ соли отварная или жареная рыба.

4) Нѣтъ же обыкновенïя подавать сïю похлебку лѣтомъ и осенью, но зимою и въ началѣ весны.

15) *Овсяныхъ крупъ похлебка.*

Сія столькожъ здоровая, какъ и пріятная похлебка, требуетъ крупъ, сдѣланныхъ изъ разварнаго овса; ибо дѣлаются крупы сіи и изъ неразварнаго овса: послѣднія не таковы вкусны; разварить сіи крупы въ холодной водѣ, процѣдить въ цѣдилку или сито, чтобъ лузга и крошки остались; процѣженное приставить на огонь, положить крошекъ пшеничнаго хлѣба и вмѣстѣ съ оными масла, варить, пока хлѣбъ размякнетъ.

1) Вмѣсто пшеничныхъ нѣкоторыя берутъ ситнаго хлѣба, ломтиками нарѣзаннаго, на которой выливаютъ похлебку, накладывая въ чашу; ни бѣлаго, ни ситнаго хлѣба не должно класть много, ибо оные разбукая, учиняютъ похлебку густою. Ситной хлѣбъ не портитъ похлебку, кажется еще, что удобряетъ оную лучше пшеничнаго; въ обоихъ случаяхъ похлебка сія только *обыкновенная*, подаваемая въ обѣдѣ и ужинѣ.

2) *Гостиною* похлебку эту можно учинить, когда обварнаго миндалю очиствъ отъ лузги, стереть на мѣлкую терку, и подложить въ свавренную уже похлебку, тогда же подбавить масла коровьяго, сахару съ разбитыми яичными желтками: положивъ сіи подбавки, похлебку на огнѣ держать уже не должно; и когда подбавить еще коринки заблагоразсудится, надлежитъ оную особливо

въ водѣ разварить, чтобъ вздулась, тогда оную откинувъ въ ситѣ, чтобъ отекла, класть въ похлебку; таковымъ образомъ похлебка цвѣту не потеряетъ; коринки больше берутъ, когда не класть пшеничныхъ крошекъ. Яичныхъ бѣлковъ для того не кладутъ, что оные свариваются и составляютъ пряди, кои для нѣкоторыхъ противны бываютъ; остающїеся бѣлки можно обратить для инаго употребленїя, на примѣръ въ яишницу, и прочее. Сїю *гостиную похлебку* подаютъ въ ужинѣ, но въ недостаткѣ другой служитъ оная и въ обѣдѣ; впрочемъ похлебка эта прилична ко всякимъ послѣдующимъ пищамъ.

3) Еще въ недостаткѣ свѣжихъ яицъ можно сїю гостиную похлебку поддобрить крошками пшеничнаго хлѣба, поджаренными въ коровьемъ маслѣ; однакожъ оная будетъ не такова.

4) Не должно употреблять въ эту похлебку коровьяго масла застарѣлаго, которое совсѣмъ оную испортитъ; масла, кадкою или инымъ пахнущаго, никакими приправами заглушить не можно.

5) Когда принуждено будетъ овсяныя крупы покупать, а вкусны бываютъ оныя дѣлаемыя изъ разварнаго овса, то надлежитъ, покупая, знать различить крупу, дѣлаемую изъ сыраго овса, чтобъ не обманули. Крупа изъ разварнаго овса бываетъ цвѣтомъ темновата, что происхо-

исходитъ отъ сушенія овса въ печи послѣ разварки; крупа изъ сыраго овса имѣетъ цвѣтъ бѣлой, и облипаетъ бѣлою мукою, которая пристаетъ и къ рукѣ, когда ею крупы ворочать; должна также крупа изъ разварнаго овса въ вареніи очень разбукать, чего съ другою не случается, ибо перьвая въ сушеніи очень ссыхается.

16) *Грешневая кашица.*

Развари грешневыхъ крупъ въ прѣсномъ молокѣ, и когда размякнутъ, подбавь масла коровьяго и присоли.

1) Похлебка эта *обыкновенная*, подаваемая въ *ужинъ*, и хлѣба въ нее не крошатъ, потому что крупы заступаютъ онаго мѣсто.

2) Грешневыя крупы обыкновенно бываютъ трояко рода: крупныя, среднія и самыя мѣлкія; послѣднія идутъ только на господскій столъ. Прилично подавать кашицу сію, когда послѣдующія блюда на столѣ состоятъ изъ соленой рыбы, или иныхъ некислыхъ и неодувающихъ пищъ.

3) Когда недостатокъ въ хорошемъ прѣсномъ молокѣ, какъ то не рѣдко въ городахъ случается, или должно будетъ распорядить кашицу эту прилично къ кислымъ и одувающимъ пищамъ; должно кашицу варить на водѣ и приправить довольнымъ количествомъ коровьяго

яго масла; но оное должно быть очень свѣже и безъ всякаго запаху.

17) *Похлебка изъ перловыхъ крупъ.*

Крупы приставить на огонь въ холодной водѣ, и когда въ половину разварятся, воду слить, а вмѣсто оной налить прѣснаго молока, разварить въономъ совсѣмъ крупы, подбавивъ масла и присоливъ.

1) Эта *обыкновенная* похлебка, бывъ варена на молокѣ, прилична не ко всякимъ послѣдующимъ пищамъ, почему оную надобно разумѣть, когда и съ чемъ подавать.

2) Перловыя крупы бываютъ либо яшныя или пшеничныя: перьвыя должны быть мѣлки, и чтобъ не оставалось на нихъ ни малой лузги; на которыхъ же есть части лузги, тѣ для господскаго стола не годятся; въ изобильныхъ мѣстахъ и служители крупъ яшныхъ съ лузгою есть не станутъ.

3) Естьли мѣлкія перловыя или простыя яшныя и пшеничныя крупы варить въ говяжьемъ отварѣ, или хотя въ куриномъ и телячьемъ, составитъ это *гостиную* похлебку. Приправляютъ оную мушкатнымъ цвѣтомъ, также корнями селлереи или петрушки, и спаржею; можно оную выливать въ чашу къ подаванію на столъ на поджареные ломти пшеничнаго хлѣба, чтобъ оные размякли. Нѣкоторыя подбиваютъ сію похлебку

ку

ку яйцами, но смотрѣть того должно, чтобъ бѣлокъ яичной не сварился длинными прядьми; можно же и выпускныя яйца класть въ нее по сказанному подъ № 12).

18) *Пшенная похлебка.*

Обыкновенно берутъ къ сему остатки изъ просяныхъ крупъ вареной молочной каши, разводятъ этотъ остатокъ прѣснымъ молокомъ и варятъ съ прибавкою малой доли коровьяго масла и крошенаго папушника.

1) Похлебка эта *обыкновенная*, и подается ввечеру; надобно оную, равно какъ и всякія молочныя пищи, знать, къ какимъ послѣдующимъ блюдамъ подавать.

2) Похлебку сїю должно варить жидко, употребляя много молока и меньше хлѣба.

3) Когда не случится остатковъ пшенной каши, а пожелаешь имѣть сїю похлеббу въ перемѣну пищи, должно пшенныхъ крупъ разварить особливо, такъ какъ сказано будетъ въ главѣ третьей.

19) *Сливная похлебка.*

Варятъ оную изъ свѣжихъ сливъ, къ чему должно брать самыя спѣлыя, и косточки изъ нихъ выкинуть; очищенныя отъ косточекъ сливы варить въ водѣ, приправить гвоздикою и положить поджаренаго хлѣба.

1) Сїю *обыкновенную* похлебку всегда подаютъ въ ужинѣ; а въ разсужденїи прили-

личїя оной къ другимъ пищамъ должно замѣчать сказанное о молочныхъ похлебкахъ.

2) Сливы должно варить до тѣхъ поръ, пока разварятся и похлебка огустѣетъ, безъ чего будетъ оная водяна и не вкусна.

3) Не должно класть въ нее ни масла, ни соли.

4) Поджареной хлѣбъ прибавляется для здоровости, ибо оный укрощаетъ слабящее свойство сливъ; многїя употребляютъ къ сему много ржанаго хлѣба, ибо оный съ сладостїю сливъ мѣшаясь, возвышаетъ вкусъ; что производитъ и всякая кислота, къ сладости подбавленная.

5) Готовятъ же изъ сухихъ сливъ *обыкновенную* похлебку одинаковымъ образомъ, какъ и изъ свѣжихъ, кромѣ того что косточекъ изъ сливъ не вычищаютъ.

6) Дѣлаютъ же изъ сухихъ сливъ слѣдующую *гостиную похлебку*: избираютъ сливы самаго лучшаго и крупнаго рода, наливаютъ кипяткомъ, и даютъ онымъ стоять, пока размокнутъ; таковыя разбукнувшїя сливы вынувъ изъ воды, разрѣзываютъ вдоль, вычищаютъ косточки; оставивъ нѣсколько воды, взвариваютъ, и подбавивъ мѣлко крошеной лимонной корки, корицы и кардамону, сахару и коринки, со всемъ довариваютъ; напослѣдокъ положивъ нѣсколько вина бѣлаго и поджаренаго хлѣба въ чашу, да-

дают послѣднему размякнуть и подают на стол. Сїю гостиную похлебку обыкновенно готовят к ужину, иногда же подают и в обѣдѣ, когда потом должно слѣдовать какой нибудь соленой пищѣ; можно же эту похлебку в жаркое время ѣсть холодную, почему должно сварив оную за нѣсколько часов, поставить на лед, чтоб остыла: равным образом поступают с похлебкою из свѣжих слив, которую охотнѣе ѣдят холодную, нежели горячую.

20) *Вишенная похлебка.*

Берутся для оной спѣлыя кислыя вишни, кои варят в водѣ с прибавкою толченой корицы, и, подобно сливной похлебкѣ, выливают в чашу на ломти поджаренаго ситнаго или бѣлаго хлѣба.

1) В мѣстах, гдѣ вишни рѣдки, похлебка эта составляет гостиную.

2) Многїе любят подслащиванїе этой похлебки сахаром, в чем однако надобно наблюдать мѣру, чтоб не пересластить.

3) Еще охотнѣе вишенную похлебку ѣдят в лѣтнее жаркое время холодную, нежели горячую.

4) Наложив сїю похлебку в чашу, посыпают еще толченою корицею.

5) Похлебка сїя со сливною сходна тѣм, что не терпит подбавки масла и соли.

6) Готовят же сїю похлебку из сухих вишен: раздѣляют вишни на двѣ части,

сти, изъ коихъ одну толкутъ сухихъ съ косточками мягко, и съ поджареною нѣсколько мукою подбавляютъ къ другой половинѣ варящихся въ водѣ вишенъ; производится же это таковымъ образомъ: толченыя вишни кладутъ въ цѣдилку, поливаются кипяткомъ, чтобъ гуща промылась, а косточки осталисъ бы; тогда подбавить еще не много виноградная вина, очень дробно скрошеной лимонной корки, сахару, корицы и кардамону, потомъ похлебку выливать въ чашу на положенной поджаренной ситной или пшеничной хлѣбъ; сїю *гостиную* похлебку можно также ѣсть холодную, и посыпается мѣлко толченою корицею. Въ *разсужденїи этой*, равно и сливной похлебки, нужно Хозяйкѣ располагаться не токмо съ послѣдующими блюдами, но даже соображаться съ кушаньемъ, которое было за обѣдомъ; почему когда въ обѣдѣ подаваны были, на примѣръ: горохъ, сельди, соленое и копченое мясо, и тому подобныя твердыя и притомъ жажду возбуждающїя пищи, тогда похлебка сїя ввечеру совершенно соглашается съ обѣденнымъ столомъ.

7) Въ нѣкоторыхъ домахъ готовятъ эту похлебку таковымъ же образомъ изъ свѣжихъ вишенъ: толкутъ оныя всѣ, и варятъ по вышесказанному о сухихъ вишняхъ; однакожъ варенїе таковымъ обра-

образомъ не всякому нравится, ибо требуетъ околичностей, а Хозяйкѣ не всегда бываетъ свободное время.

21) *Черничная похлебка.*

Ягоды чернику должно отобрать чисто и также варить, приправить и наливать на поджареной папушникъ, какъ сказано о похлебкѣ изъ сухихъ вишенъ; но приготовлять оную легче, ибо тутъ толочь нечего и процѣживать. Составляетъ оная *гостиную* похлебку, которая тѣмъ предъ сливною и вишенною преимуществуетъ, что согласна со всякимъ кушаньемъ; понеже черника содержитъ въ себѣ вязательное свойство, такъ что и поносы оною лечатъ. Кто склоненъ къ запорамъ, не долженъ этой похлебки ѣсть часто и помногу вдругъ; подаютъ оную и холодную; нѣкоторыя варятъ черничную похлебку и на молокѣ, что не противно.

22) *Похлебка изъ пшена сарацинскаго.*

Когда отъ прежняго стола останется густая каша молочная изъ сарацинскаго пшена, приготовляется изъ оной къ ужину молочная похлебка; приуготовленіе оной совершенно сходно съ описанною подъ No 18 пшенною похлебкою, и съ оною состоитъ въ одинакой цѣнѣ. Похлебка же изъ сарацинскаго пшена на мясномъ отварѣ готовится одинакимъ образомъ, какъ изъ перловыхъ крупъ подъ No 17 описанная, и о чемъ впереди еще говорено будетъ.

23) *Похлебка изъ манны или швадена.*

Что значатъ сіи крупы, описано въ 3 Части сего Сочиненія: должно оныя разварить въ водѣ, и когда оныя разбукнутъ, воду начисто слить, а вмѣсто того наливъ прѣснымъ молокомъ съ прибавкою малой доли коровьяго масла, поставить на огонь и уварить; наконецъ приправить сахаромъ и мѣлко толченою корицею.

1) Похлебка сія *гостиная*, приличная ко всякимъ другимъ кушаньямъ, ибо шваденъ содержитъ въ себѣ отчасти вяжущее свойство.

2) На каждаго человѣка полагается сихъ крупъ добрая полгорсть; а какъ этотъ плодъ очень сытенъ, то Хозяйка можетъ съ бережью поступить въ разсужденіи подаваемыхъ на столъ другихъ пищъ.

3) Хлѣба въ сію похлебку класть не нужно; подавая оную, посыпать густовато корицею.

4) Смотрѣть того, чтобъ похлебка не вышла густа, и въ случаѣ огущенія должно развести молокомъ.

5) Поелику молоко легко пригорѣть и вкусъ испортить можетъ, должно тщательно мѣшать, а особливо на днѣ кастрюлки; что въ разсужденіи всякихъ молочныхъ похлебокъ и пищъ наблюдать должно.

6) Нѣкоторыя крошатъ въ нее лимонной корки предъ подаваніемъ на столъ; но

корку должно крошить сколько возможно мѣлче, чтобъ на зубахъ сколько можно меньше была оная ощутительна, ибо оная не увариваетcя; увариванїе же лимонной корки, равно какъ и всякихъ другихъ пряныхъ приправъ, лишаетъ ихъ вкусу.

7) Гдѣ упомянуто и еще упоминаемо будетъ о *лимонной коркѣ*, не должно въ этомъ разумѣть кружковъ изъ цѣлаго лимону. Сїи въ молочныя пищи не годятся, ибо кислотою своею молоко створожатъ; лимонная корка значитъ наружную съ лимона обрѣзанную кожу.

24) *Молочная похлебка.*

Когда молоко на огнѣ закипать будетъ, крошить въ него мѣлко пшеничнаго хлѣба, присолить, и дать еще разъ вскипѣть.

1) Эта вечерняя похлебка *обыкновенная*, и въ домахъ, гдѣ есть дѣти, часто готовится.

2) Масла коровьяго въ нее не кладутъ, и хлѣбъ бѣлой, а не кислой, ибо отъ послѣдняго молоко творожится. Естьли папушника положено будетъ много, то отъ разбуканїя онаго можетъ похлебка вытти густа.

25) *Юражная похлебка.*

Юражная похлебка не такова подается на столъ господскїй, какъ готовятъ оную для стола служняго; но есть охотники на приготовляемую слѣдующимъ обра-

разомъ: послѣ того какъ свѣжая юрага съ перебраннымъ начисто анисомъ и тертымъ черствымъ ситнымъ хлѣбомъ варена, и сквозь сито процѣжена будетъ, должно подбавить въ нее свѣжей смѣтаны, нѣсколько сахару и корицы, также и присолить, а потомъ всему еще разъ дать вскипѣть.

1) Похлебка эта главнѣйше должна вкусъ имѣть анисной; почему и класть онаго надлежитъ не мало.

2) Не должна же похлебка сія быть водяна, но густа; естьли хлѣбъ густоты этой не произведетъ, должно предъ накладыванїемъ въ чашу подбить въ нее нѣсколько желтковъ яичныхъ.

3) Папушника или хлѣбнаго мякиша въ нее не кладутъ, для того что сначала варится она съ тертымъ хлѣбомъ; а чтобъ не вышло въ ней хлѣбныхъ слипковъ, употребляется къ сему самой сухой хлѣбъ, которой по стертїи просѣвается, и самая похлебка процѣживается въ сито, чтобъ комки, слипшїеся въ варенїи, остались.

4) Похлебка эта вечерняя *гостиная*, и при накладыванїи должно оную густо посыпать корицею.

26) *Озеренковая похлебка.*

Озеренки или покрупки остаются при дѣланїи гречишныхъ крупъ, и отличны отъ подбивочной муки; сїя въ рукахъ ощущается мягка, озеренки же зернисты, но мѣлче самыхъ

мыхъ крупъ. При дѣланїи пшеничныхъ крупъ также выходятъ озеренки, когда въ первый разъ пшеница въ жерновахъ будетъ пропущена и частымъ ситомъ просѣена, а чрезъ то отдѣлена отъ муки и отрубей; такимъ же образомъ получаются и гречишные озеренки: готовятъ изъ сихъ озеренковъ вкусомъ прїятныя густыя пищи и похлебки. Озеренковая похлебка приготовляется таковымъ образомъ: обмываютъ озеренки горячею водою, процѣживаютъ, наливаютъ въ горшокъ прѣснаго молока, кладутъ озеренки, и при безпрестанномъ мѣшанїи присоливъ и подбавивъ коровьяго масла, доканчиваютъ варенїе; вмѣсто молока употребляютъ въ нее и говяжїй отваръ.

1) Озеренковую похлебку во многихъ мѣстахъ подаютъ въ ужинъ и считаютъ *гостиною*.

2) Пшеничнаго хлѣба въ оную не крошатъ, и наблюдаютъ, чтобъ похлебка не вышла густа.

3) Накладывая къ подаванїю на столъ, посыпаютъ мѣлко толченою корицею и сахаромъ, подождавъ, пока въ молочной похлебкѣ сдѣлается на верьху перепонка, чтобъ корица и сахаръ видимы были.

4) Кромѣ пшеничныхъ и грешневыхъ озеренковъ бываютъ и пшенныя, изъ коихъ таковымъ же образомъ готовятъ *гостиную* похлебку.

27) *Винная похлебка или веинсупъ.*

Состоитъ оная изъ винограднаго вина, сахару, корицы, гвоздики и дробныхъ пшеничныхъ сухариковъ съ подбивкою яичныхъ желтковъ.

1) Вино должно только взварить, а не въ кипѣнїе приводить, потомъ подбить въ немъ яичныхъ желтковъ безъ бѣлковъ и положить сухари и пряности.
2) Наложивъ въ чашу, похлебка сїя посыпается мѣлко толченою корицею.
3) Выше упомянуто уже, что въ большую часть винныхъ похлебокъ ни соли, ни масла коровьяго не кладется.
4) Берутъ въ нихъ лучше бѣлое, нежели красное вино.
5) Описываемую теперь похлебку не льзя назвать ни *обыкновенною*, ни *гостиною*; во многихъ домахъ считается оная средняго рода похлебкою.
6) Въ винныя похлебки употребляютъ самое простое вино: поелику пряности вкусъ вина перемѣняютъ, то и не можно знать, каково оное; убыточно въ домахъ средняго состоянїя употреблять въ сїи похлебки иностранныя дорогїя вина.

28) *Винная похлебка съ тертымъ папушникомъ.*

Когда вино взварится, положить въ него тертаго и просѣяннаго бѣлаго хлѣба съ тертою лимонною коркою; разбитыхъ яичныхъ желтковъ, также корицы, сахару и гвоздики.

1) Въ эту похлебку, такъ какъ въ предшедшую, пшеничныхъ сухариковъ не кладутъ за тѣмъ, что отъ пшеничнаго тертаго хлѣба бываетъ оная довольно хлѣбна.

2) Похлебка сія больше предшедшей уважается.

3) Она обще съ предшедшею составляетъ вечернее блюдо.

29) *Винная похлебка съ перловыми крупами.*

Перловыя крупы должно воперьвыхъ разварить въ водѣ мягко; когда вода уварится до половины, вливается вино, приваривается, а напослѣдокъ кладется не много свѣжаго масла, лимонной корки, корицы, гвоздики и сахару съ подбивкою яичныхъ желтковъ.

1) Похлебка эта *гостиная*, которою обѣдъ начинается.

2) Для крупъ только прибавляется не много масла, чтобъ похлебка не имѣла въ себѣ такъ называемаго водянаго вкуса; но масло должно быть очень свѣжее, въ противномъ случаѣ всю похлебку можно испортить.

3) Корица въ этотъ супъ кладется обыкновенно крупно толченая.

4) Пшеничнаго хлѣба крошекъ не надобно, ибо мѣсто оныхъ заступаютъ перловыя крупы; однако засыпать оныя должно съ разсмотренїемъ, чтобъ изъ похлебки не вышло соусу; въ случаѣ излишества крупъ можно оныхъ въ по-

варнѣ еще изъ похлебки вынуть; естьли же будетъ оныхъ мало, больше употребишь въ подбивку яичныхъ желтковъ.

5) Въ нѣкоторыхъ домахъ похлебку сію не заведено въ поварнѣ подслащивать, и для того ставятъ на столъ толченой сахаръ, чтобъ всякъ, кому угодно, могъ положить сахару на свою тарелку много или мало по своему вкусу.

6) Кладутъ же въ нѣкоторыхъ домахъ въ похлебку сію лимонъ, кружками разрѣзанный, но отъ сего похлебка выходитъ кисла; естьли же употреблять лимонную корку, должно скрошить оную мѣлко и класть въ чашу, отпуская похлебку на столъ, какъ о томъ прежде сказано.

30) *Винная похлебка съ пѣною.*

Возьми на полторы бутылки вина восемь яичныхъ желтковъ и восемь цѣлыхъ яицъ, разбей оныя въ горшкѣ довольно, налей холодное вино на сіи разболтанные желтки въ пространной посудѣ, чтобъ и съ виномъ оной заняло только половину; поставь на угольной жаръ, чтобъ вино вскипѣть не могло, и взбивай вино съ яйцами мутовкою до тѣхъ поръ, какъ весь горшокъ наполнится пѣною; тогда положи мѣлко столченой корицы, мѣлко стертой лимонной корки, и четверть фунта кенарскаго сахару; потомъ горячее подавай на столъ въ чашѣ или глубокомъ блюдѣ.

1) Главная доброта этой похлебки состоитъ въ пѣнѣ, почему должно брать таковой большой горшокъ, чтобъ полторы бутылки вина и шестнадцать желтковъ яичныхъ съ восьмью бѣлками при поставленіи на угли занимали только половину горшка, и чтобъ остальная половина вся отъ взбиванія наполнилась пѣною.

2) Когда въ разсужденіи годоваго времени въ свѣжихъ яйцахъ будетъ недостатокъ, можно по нуждѣ и отъ всѣхъ яицъ бѣлки оставлять; въ этомъ случаѣ на полторы бутылки вина довольно будетъ двенадцати яицъ; однако похлебка бываетъ вкусомъ пріятнѣе и пѣнится лучше, когда употребятся половину желтковъ и столькожъ яицъ съ бѣлками и желтками.

3) Корицу должно класть не кусками, но мѣлко столокши, чтобы оная пѣненію похлебки, въ чемъ состоитъ величайшая ея красота, не препятствовала.

4) Наложивъ похлебку въ чашу, ничѣмъ сверьху посыпать не должно, отъ чего бы могли пѣнные пузырьки быть придавлены.

5) Надлежитъ же похлебку эту по наложеніи тотчасъ кушать; ибо естьли долго оная постоитъ, пѣна упадетъ и похлебка сочтется недостаточною.

6) Похлебка эта очень питательна и насыщательна, хотя и кажется, что

одна только пѣна въ ротъ попадаетъ; кто съѣстъ двѣ тарелки оной, можетъ сытъ быть.

7) Пѣнная сїя похлебка *гостиная*, которою украшается начало обѣда.

31) *Сербаринная похлебка.*

Сербаринникъ или шиповникъ, или дикїя розы, бываютъ двухъ родовъ; садовыя и полевыя; перьваго рода, которой называютъ и Турецкимъ шиповникомъ, приноситъ ягоды несравненно крупнѣе, нежели полевой; оной употребляютъ въ варенье ягодника, торты, также подаютъ и къ жареному. Въ похлебку сербаринную можетъ итти и полевой шиповникъ, которой должно сперьва разварить въ водѣ, смѣшанной пополамъ съ виномъ винограднымъ; потомъ ягоды откинуть въ сито, поливая оныя отваромъ, въ которой прибавить побольше холоднаго вина; этотъ отваръ взварить, лимонною коркою, корицею, гвоздикою и сахаромъ приправить, огустить подбивкою яичнаго желтка, и такъ подавать на столъ.

1) Когда другїя винныя похлебки требуютъ бѣлаго вина, въ сїю можетъ итти и красное, или какое случится.

2) По выложенїи сербариннаго отвара въ чашу или блюдо можно положить въ него добрыхъ сухарей, цѣлкомъ, а не разломавъ; оные должны размякнуть въ этой похлебкѣ. При раздаванїи за столомъ

ломъ класть на каждую тарелку по сухарю или по два, въ разсужденіи величины оныхъ; еще лучше, когда взять у кандитеровъ малыхъ бисквитовъ, и оные цѣлкомъ класть въ блюдо.

3) Сія сербаринная похлебка составляетъ обѣденную и *гостиную*.

32) *Винная похлебка съ горкою натертаго хлѣба.*

Чернаго, т. е. рѣшетнаго хлѣба натереть на терку и пропустить въ рѣшето, чтобъ крупныхъ крошекъ въ немъ не осталось; этотъ натертый хлѣбъ поджарить въ самомъ свѣжемъ коровьемъ маслѣ въ черепнѣ на угляхъ, и послѣ подсластить сахаромъ; изъ сего поджаренаго еще горячаго хлѣба насыпать на блюдѣ глубокомъ вверьхъ торчащую горку, и вылить на нее винную похлебку. Сія похлебка варится, какъ обыкновенно, либо изъ одного вина, или изъ части воды и двухъ частей вина, съ подбавкою сахару, мѣлко толченой корицы и кардамону, взявъ оныхъ по равной долѣ, также для огущенія подбивается яичными желтками.

1) Горка хлѣбная для украшенія должна въ блюдѣ изъ за-вина выставиться, и при раздаваніи разливною ложкою часть оной на каждую тарелку захватывается, чтобъ ѣсть съ похлебкою.

2) Когда взять къ сему корку чернаго хлѣба, въ похлебкѣ будетъ вкусу больше. Натираніе лимонной корки въ хлѣбъ

по

по вынутїи онаго изъ черепня также умножаетъ вкусъ.

3) Кому угодно горку начинить полосками вдоль разрѣзаннаго миндалю, должно съ онаго кожу облупить; миндаль вынувъ изъ горячей воды, (въ которой должно ему быть, дабы отстала кожа), положить въ холодную для удобнѣйшаго бранїя и слупанїя кожи; нѣкоторыя горку сїю утыкаютъ мѣстами продолговатыми тонкими кусочками корицы.

4) Похлебка сїя *гостиная*, большею частью ввечеру подаваемая; не мѣшаетъ быть ей и въ обѣдѣ.

33) *Похлебка изъ пшена срацинскаго съ виномъ.*

Приготовляется оная точно такъ, какъ винная похлебка съ перловыми крупами подъ No 29; по разваренїи пшена въ водѣ, чтобъ оное разбукло, подливается въ него вина; когда потомъ похлебка вскипитъ, приправляется мѣлко столченою корицею и кардамономъ, тертою лимонною коркою и сахаромъ, также подбивкою яичныхъ желтковъ.

1) Равно какъ винная похлебка съ перловыми крупами требуетъ малой подбавки коровьяго масла, такъ и сїя со пшеномъ; естьли масло не соленое, должно немножко присолить.

2) Похлебка сїя столькожъ сытна, какъ и здорова; составляетъ она *гостиную* какъ въ обѣдѣ, такъ и ужинѣ.

3) Естьли вмѣсто цѣльнаго пшена употреблять въ сїю похлебку муку изъ онаго, должно и сїю разваривать въ водѣ: сперьва надлежитъ ее смѣшать съ холодною водою, да и тогда, какъ вода взварится, мѣшать тщательно, чтобъ не сварилась въ клейстеръ; подбавивъ вина, продолжать мѣшанїе, и потомъ приправить похлебку по вышеписанному.

34) *Лимонная похлебка.*

Бѣлый незакаловатый хлѣбъ разварить въ свѣжемъ и хорошаго вкусу коровьемъ маслѣ такъ мягко, чтобъ прошелъ оный сквозь цѣдилку съ помощїю наливаемаго на него вина; съ этимъ виномъ варить, приправить сахаромъ и стертою лимонною коркою, подбить яичными желтками.

1) Въ сїю похлебку не кладутъ никакихъ пряныхъ приправъ за тѣмъ, чтобъ слышанъ былъ одинъ лимонной вкусъ; для сего и лимонной корки употребляютъ больше.

2) Кому угодно положить сухарей или бисквитовъ въ сїю похлебку, то протертаго папушника должно класть меньше.

3) Лимонная похлебка составляетъ *гостиную* какъ въ обѣдѣ, такъ и ужинѣ.

4) Кому угодно имѣть *кардамонную похлебку*, должно употребить этой пряности больше, нежели корицы и лимонной корки, чтобъ кардамонной вкусъ отли-

личался; впрочемъ кардамонная похлебка приготовляется подобно лимонной, и также *гостиную* составляетъ.

35) *Похлебка изъ саго.*

Взявъ саго, перемой до нѣсколька разъ въ горячей водѣ, и начавъ потомъ варить оное въ водѣ, мѣшай почасту, прибавляя мало помалу огонь, пока довольно разварится; во время варенія положи цѣлкомъ корицы и сухой лимонной корки, и уваривай, пока половину воды выкипитъ; напослѣдокъ подливъ вина и положивъ сахару, продолжать вареніе, доколь похлебка довольно огустѣетъ; можно оную и присолить, но крайне мало соли употребляя.

1) Въ саго употребляется вино большею частью красное, а не бѣлое.
2) Въ случаѣ, когда саго положено будетъ мало, можно въ похлебку подбить яичныхъ желтковъ.
3) Въ обоихъ случаяхъ можно накладывая въ чашу, класть цѣлкомъ сухари или бисквиты, или цукербродъ.
4) Похлебка эта *гостиная*, и большею частью подается въ обѣдъ.

36) *Шоколадная похлебка.*

Похлебка сія можетъ быть пріуготовляема двояко: либо съ виномъ, или съ молокомъ; когда варить оную съ виномъ, мѣлко стертый шоколадъ всыпается въ кипящее вино, и съ прибавкою яичныхъ желтковъ до тѣхъ поръ взбивается, пока

ка весь вспѣнится, и тогда тотчасъ снимается съ огня; естьли же готовится и на молокѣ, поступать должно таковымъ же образомъ.

1) Красивость сей похлебки состоитъ въ томъ, чтобъ подать оную съ пѣною.

2) Кладутъ въ чашу бисквиты и цукербродъ, и на оные выливаютъ похлебку.

3) Похлебка сія въ уваженіи, и составляетъ *гостиную* какъ въ обѣдѣ, такъ и ужинѣ.

4) Шоколадную похлебку, съ молокомъ вареную, въ нѣкоторыхъ домахъ посыпаютъ корицею, наложивъ въ чашу или глубокое блюдо; но это шоколадной вкусъ заглушаетъ.

37) *Миндальная похлебка.*

Воперьвыхъ миндаль должно обварить горячею водою и облупить; потомъ стереть на теркѣ или столочь, варить съ виномъ, подложивъ корицы, мѣлко скрошеной лимонной корки и сахару, также коринки, или дробнаго изюму, наконецъ подбить нѣсколькими яичными желтками.

1) Сію *гостиную* похлебку подаютъ обыкновенно въ обѣдѣ, но можетъ оная служить и въ ужинѣ.

2) Кладутъ въ нее либо поджареной папушникъ ломтями, или еще лучше сухари или цукербродъ.

3) Накладывая въ чашу, посыпаютъ мѣлко столченою корицею.

38) *Чистая мясная похлебка.*

Вываривъ изъ говядины крѣпкой отваръ въ водѣ, горячій процѣдить сквозь сито въ чашу, въ которой положены ломти поджаренаго папушника, чтобъ напитались и размякли, и тогда горячую подавать на столъ.

1) Сія простая похлебка требуетъ доброй говядины, чтобъ можно было выварить крѣпкой бульіонъ.

2) Пряныя приправы должно класть въ нее съ осторожностью, чтобы вкусу не испортили; одной соли, кусочка инбирю цѣлкомъ и малой доли розмарину довольно, и къ мясу оныя приличны, когда оное по вынутіи подано будетъ въ соусѣ особливо.

3) Говядина не должна быть слишкомъ жирна; ибо во многихъ домахъ не любятъ въ похлебкѣ говяжьяго жиру, почему оной тщательно счерпываютъ, чтобъ мало осталось, или совсѣмъ бы не видно было онаго въ похлебкѣ.

4) Нѣкоторыя кладутъ въ сію похлебку малую долю масла коровьяго, чтобъ не заглушить однако бульіоннаго вкусу.

5) Яицъ подбивать въ нее не должно; въ противномъ случаѣ похлебка теряетъ названіе свое чистой похлебки.

6) Иногда сверьхъ похлебки въ чашѣ натираютъ нѣсколько мушкату; но другія это оставляютъ, любивъ лучше простоту въ этой похлебкѣ.

7) Обѣденная сїя похлебка составляетъ *гостиную*, а особливо въ деревнѣ, гдѣ не всегда можно имѣть говядину, такъ какъ въ городахъ.

8) Можно сїю чистую похлебку готовить изъ куръ и каплуновъ; но по вышесказанному о говядинѣ не должно класть таковыхъ пряностей и огородныхъ растѣнїй, кои бы вкусъ мяса заглушить могли; почему варятъ оныхъ въ одной водѣ съ солью только; вываривъ похлебку, птицъ вынимаютъ, и подаютъ особливо съ соусомъ; впрочемъ прїуготовленїе этой похлебки одинакое, какъ изъ говядины; кромѣ что нѣкоторые прибавляютъ мушкатнаго цвѣта для вкусу; испорчена впрочемъ будетъ похлебка, когда въ оную переложить этой пряности и заглушить вкусъ мясной.

9) Можно же оную таковымъ же образомъ готовить и изъ телятины; но сїя не въ таковомъ уваженїи, какъ предшедшїя.

39) *Зеленой бульїонъ.*

Для онаго должно имѣть говяжїй отваръ, въ которомъ варить свѣжей травы петрушки, крупно скрошивъ, и послѣ приправивъ мушкатнымъ цвѣтомъ; напослѣдокъ накладывая въ чашу, положить поджареныхъ ломтиковъ папушника, чтобъ отъ бульїона размякли.

1) Въ похлебку сїю употребляется одинъ только отваръ изъ говядины.

2) Можно оный вываривать изъ мозговыхъ костей; кладутъ и оныя въ чашу, чтобъ ѣсть изъ оныхъ мозгъ.

3) Когда мозговыя кости въ этой похлебкѣ, или при иномъ случаѣ подаются на столъ, должно въ поварнѣ заготовить тонкїе ломтики папушника поджаренаго надъ углями, положить оные на особливую тарелку, мозгъ изъ костей на горячїе еще ломтики намазавъ, посыпать солью и мѣлко толченымъ инбиремъ. Разумѣется, что мозговыя кости должны быть только говяжьи; отъ другихъ скотовъ къ сему не употребляются.

4) Петрушка своимъ зеленымъ цвѣтомъ сообщила сему бульȏну названїе, потому что оной отъ нее зеленѣетъ; почему петрушки должно класть много, но не столько, чтобъ вышла густота, подобная соусу.

5) Похлебка сїя не можетъ назваться въ точности ни *обыкновенною*, ни *гостиною*, но составляетъ *среднюю*; но когда много въ ней мозговыхъ костей, можетъ оная въ обѣдѣ служить за *гостиную*.

40) *Мясная похлебка съ подпалкою.*

И въ сїю похлебку потребенъ говяжїй отваръ: возьми горшокъ таковой величины, сколько потребно похлебки; положи въ оной воперьвыхъ тертаго и просѣяннаго папушника, на оной выпусти яицъ, и гораздо смѣшай съ папушникомъ; тогда вы-

выливай исподоволь кипящїй отваръ при безпрестанномъ мѣшанїи, и дай горшку на огнѣ нѣсколько вскипѣть; снявъ въ это время съ огня, счерпай скипѣвшуюся на поверьхности пѣну, и выливай ложка по ложкѣ въ чашу; вычерпавъ столько, сколько можно захватывать поваренною ложкою, остатокъ вылей чрезъ край въ чашу, и сверьху посыпь не много мушкатомъ.

1) Къ опредѣленїю размѣра яицъ противъ похлебки или отвару можно полагать на полторы бутылки десять яицъ.

2) Естьли употребить одни желтки безъ бѣлковъ, похлебка выдетъ вкуснѣе и казистѣе.

3) Не должна похлебка сїя быть густа; естьли таковою учинится, должно развести оную чистымъ говяжьимъ отваромъ.

4) Отваръ говяжїй не должно варить ни съ какими пряностьми и огородными растѣнїями; самая похлебка только приправляется малою долею толченаго мушкатнаго цвѣту, въ чашѣ же посыпается мушкатнымъ орѣшкомъ.

5) Въ нѣкоторыхъ домахъ подаютъ сїю похлебку въ половину испорченною, подкрашивая оную шафраномъ желто; можно оную въ этомъ случаѣ называть просто шафранною похлебкою, ибо кромѣ шафрану инаго вкусу не слышно. Кто не жалуетъ шафраннаго вкусу, то

 лу-

лучше онаго совсѣмъ не класть: для наружнаго вида вкусу портить не должно; кому же въ этой похлебкѣ нравенъ желтый цвѣтъ, можетъ оный подкрасить одними желтками лѣтнихъ куриныхъ яицъ.

6) Можно похлебку сїю считать *среднею*, ибо въ нѣкоторыхъ домахъ составляетъ она вседневную, а въ другихъ гостиную.

41) *Похлебка съ чиненымъ лукомъ.*

По сваренїи крупныхъ луковицъ въ горячей водѣ легко можно выдавить изъ оныхъ средину; въ пустоту начиняютъ фаршу; таковымъ образомъ начиненыя луковицы уваривать на маломъ огнѣ въ черепнѣ или въ сковородѣ, на которую налито мяснаго отвару, смѣшаннаго съ мукою желтовато-темно-подожженою; по учиненїи сего положить поджареныхъ ломтей папушника въ глубокое блюдо, налить на оные мяснаго отвару, приправленнаго толченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ, а сверьху посыпать тертымъ мушкатнымъ орѣхомъ; луковицы окласть вокругъ по краю блюда, и раздавая на каждую тарелку класть по нѣскольку оныхъ.

1) Въ сїю похлебку можно брать говяжїй и куриный отваръ на бульо̂нъ.

2) Начинка въ луковицы можетъ употреблена быть по соизволенїю: либо изъ тертаго папушника съ яйцами, или рубленаго мяса съ шейками раковыми; въ по-

послѣдствѣ о таковыхъ начинкахъ или фаршахъ говорено будетъ подробнѣе.

3) Можно класть луковицы и нечиненыя.

4) Но оныя должны быть упарены на сковородѣ мягко, потому что сыроватыхъ луковицъ вкусъ противенъ; развареныя или ужареныя бываютъ онѣ вкуснѣе.

5) Похлебка сія во многихъ домахъ составляетъ уважаемое обѣденное блюдо; я не называю оную въ точности гостиною, ибо изъ гостей случаются многіе не охотники до луку; однако въ большей части домовъ лукъ столько любятъ, что многія кушанья онымъ набиваютъ, на примѣръ: рыбу, пріуготовляемую въ коровьемъ маслѣ, блюда изъ баранины, гуся и утокъ, такъ что оныя сходствуютъ на соусъ, съ капустою или рѣпою готовимый. Въ этомъ случаѣ кромѣ луку не должно класть никакихъ приправъ, дабы не заглушить луковаго естественнаго вкусу; лукъ всегда долженъ быть мягко уваренъ или испеченъ.

42) *Луковая похлебка съ выпускными яйцами.*

Поджаривъ малыхъ луковицъ, нарѣзанныхъ кружечками, на сковородѣ въ коровьемъ маслѣ, пока сдѣлаются довольно мягки: влить этотъ лукъ обще съ масломъ въ мясную похлебку, въ которую горячую выпущены яйца.

1) Сія похлебка уважается въ тѣхъ домахъ, гдѣ есть охотники до луку.

2) Мясная похлебка можетъ сварена быть изъ какого нибудь мяса. Лукъ заглушаетъ всякой иной вкусъ, такъ что кромѣ говядины, телятины и курицы, можетъ служить къ сему и баранина; хотя впрочемъ отваръ послѣдняго мяса въ другихъ похлебкахъ не всѣмъ нравится.

3) Выпускныя яйца въ этой похлебкѣ лучше, чтобъ сварились погуще.

4) Въ луковую похлебку кромѣ соли не кладется никакой пряной приправы. Нѣкоторые токмо въ свареную уже похлебку и въ чашу наложенную посыпаютъ толченаго инбирю, однакожъ малое дѣло.

43) *Лапша.*

Для этой похлебки можно взять отваръ говядины, телятины, или изъ курицы, также голубей; положивъ лапшу въ горшокъ, налить отваромъ и въ немъ сварить оную.

1) Лапша въ горшкѣ приправляется толченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ и масломъ коровьимъ; нѣкоторыя кладутъ въ нее травы селлереи и петрушки.

2) Папушникъ въ эту похлебку не нуженъ; а нѣкоторыя подбиваютъ въ нее яицъ.

3) Накладывая въ блюдо, натираютъ сверьху мушкатнаго орѣху; это обѣденное блюдо составляетъ похлебку средственную.

44) *Яшной супъ.*

Получилъ онъ названіе свое отъ ячменныхъ крупъ, которыя въ него употребляются, хотя впрочемъ берутся и овсяныя; взявъ обѣихъ крупъ по равной долѣ, уварить оныя очень мягко; протерѣвъ оныя въ сито, въ процѣженое подлить вина и съ онымъ взварить. Приправы къ сему: масло коровье, соль, тертая лимонная корка, сахаръ, толченая корица, кардамонъ и коринка съ разболтанными яичными желтками. Поджаривъ послѣ дробныхъ пшеничныхъ сухариковъ насухо въ маслѣ, налить на оные супъ въ чашу, посыпать сверьху тертымъ папушникомъ, и закрыть чашу на нѣсколько, чтобъ крошки размякли; подавая на столъ, посыпать еще толченою корицею.

1) Подаютъ этотъ супъ какъ въ обѣдѣ, такъ и ужинѣ.
2) Можетъ оный служить для гостей.

45) *Молочная похлебка съ окрайкомъ изъ яичнаго бѣлка.*

Для этой похлебки потребно блюдо съ широкимъ краемъ, чтобъ можно было наономъ уложить взбитую пѣну изъ яичныхъ бѣлковъ; когда яичные бѣлки съ мѣлко столченымъ и просѣяннымъ сахаромъ прутикомъ взбиты будутъ пѣною, накладывать оные на край горячаго блюда и приставить къ жару, чтобъ засохли и нѣсколько отвердѣли; съ наружной

стороны бѣлковъ должно еще усыпать сахаромъ, и приставивъ раскаленной желѣзной уполовникъ, обводить вокругъ всего края, чтобь сахаръ прижегся и потемнѣлъ; въ продолженіи сего дѣйствія должно поставить на огонь прѣснаго молока, разбить яичной желтокъ съ двумя чайными ложечками крахмалу, малою долею мѣлкаго сахару и съ прибавкою воды, въ которой настояна корица; горячее молоко на это исподоволь взливая, взбивать въ пѣну, а поклавъ оную въ блюдо, укласть самыми тонкими кусочками цукерброду.

1) Блюдо сіе столько замысловато, и приготовленіе онаго съ таковыми околичностями, что едва оное можетъ быть терпимо въ поварняхъ особъ средняго состоянія; хотя припасы въ него и недорогіе; однакожъ въ домахъ дворянскихъ введено, и въ ужинѣ составляетъ *главную* похлебку.

2) Похлебка сія очень питательна, и обыкновенно считается по три яйца на каждую особу.

3) Раздавая оную, наполняютъ тарелку вопе够ьвыхъ изъ средины блюда, потомъ отрѣзавъ ножемъ окрайка, кладутъ участокъ онаго сверьху.

46) Похлебка изъ раковъ.

Къ приготовленію раковой похлебки должно имѣть въ запасѣ такъ называемое *раковое масло*. Приготовленіе онаго слѣ-

слѣдующее: у свѣжихъ раковъ отнимаются туловища, черепокъ взламывается, обрѣзываются ноги, кои оставляются, а брюхо съ головою, яко не нужное и вкусъ портящее, бросается; потомъ ноги, клешни и хвосты въ иготѣ мягко сталкиваются, въ черепнѣ съ коровьимъ масломъ топятся, подбавляется тудажъ говяжьяго бульіону, и наконецъ процѣживается сквозь сито. —— Сего масла взявъ, когда нужно будетъ, разварить въ мясной похлебкѣ, приправить мушкатнымъ цвѣтомъ, и выложить въ чашу на поджареные ломтики папушника.

1) Сія вкусная и по красному своему цвѣту *казистая* похлебка составляетъ *гостиную* въ обѣдѣ.

2) Во многихъ домахъ раковое масло приготовляютъ изъ вареныхъ раковъ, какъ о томъ въ своемъ мѣстѣ показано будетъ, которыхъ по сему способу и толочь легче, для того что сокъ не брызжетъ; однакожъ масло изъ невареныхъ раковъ выходитъ лучше.

3) Въ похлебку до положенія раковаго масла можно класть пучокъ петрушки для вкусу, которой по свареніи выкинуть вонъ.

4) Всякаго роду мясные отвары для этой похлебки способны.

5) Въ недостаткѣ мяснаго отвару можно употребить воду, взваренную съ пучкомъ петрушки, и слегка приправленной толче-

ченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ; раковое масло и простой водѣ сообщаетъ очень крѣпкій вкусъ.

6) По положеніи раковаго масла въ мясную похлебку или въ помянутую отваренную воду, не должно, чтобъ оныя больше кипѣли, но только у огня приставлены были; ибо вареніе можетъ похлебку лишить краснаго ея цвѣту.

7) Можно же, кому угодно, подбить въ нее нѣсколько яичныхъ желтковъ; что и неотмѣнно дѣлать должно, естьли не мясной отваръ, а одна только вода употреблена будетъ.

8) Запасное раковое масло легко можетъ портиться; чего весьма смотрѣть должно; ибо таковое сообщитъ похлебкѣ вкусъ очень непріятной.

9) Кто не хочетъ класть въ похлебку поджареннаго папушника, можно вмѣсто онаго употребить выпускныя яйца.

Описанныя похлебки самыя употребительнѣйшія у насъ въ нижней Нѣмецкой землѣ, соображаясь которымъ легко можно готовить и другія, въ иныхъ мѣстахъ употребительныя; похлебки же съ мясомъ, на столъ подаваемыя и *потажъ* называемыя, описаны будутъ въ главѣ о мясныхъ пищахъ.

ГЛА-

ГЛАВА II.

Холодныя жидкїя пищи.

1) Холодное изъ чернаго пива.

Темнаго цвѣту пиво бываетъ либо сладкое, или горькое, и лѣтомъ не во всѣхъ мѣстахъ можно между онаго выборъ дѣлать, ибо въ сїю пору всюду остается одно только Мартовское горькое пиво; на хлѣбъ, мѣлко на терку стертый, наливается пива, подслащивается сахаромъ, и подмѣшивается въ него тертой лимонной корки.

1) Пивныя холодныя употребительны больше лѣтомъ, нежели зимою; потому что жаркое время великую склонность возбуждаетъ къ таковой пищѣ, а именно: когда Хозяинъ походивъ въ полѣ, или въ иномъ движенїи находясь, за обѣдомъ скорѣе захочетъ похлебать холоднаго, нежели горячей похлебки.

2) Похлебка изъ чернаго пива отъ чернаго ржанаго хлѣба учиняется сильнѣе и вкуснѣе, нежели отъ бѣлаго, а особливо когда употреблена будетъ одна верьхняя корка.

3) Съ обтиранїемъ лимонной корки поступаютъ таковымъ образомъ: взять въ руку цѣлой лимонъ, обтирать съ него вокругъ желтую корку на теркѣ, и когда покажется довольно, на той же теркѣ тереть корку хлѣбную, чрезъ

что

что оставшіяся на теркѣ частицы корки снимутся и съ хлѣбомъ смѣшаются.

4) Пиво въ жаркіе дни не должно наливать за долго до стола, естьли хотѣть, чтобъ оное не согрѣлось, и служило прохлажденіемъ; лучше всего пиво наливать прямо изъ ледника самое холодное.

5) Горькое пиво, сахаромъ подслащенное, не всякому приходитъ на вкусъ; но черной хлѣбъ вкусъ этотъ всего лучше поправляетъ.

6) Когда же въ этомъ холодномъ не упустить украшенія, должно пустить въ него срѣзанныхъ частицъ желтой кожицы съ лимону, отнюдъ не захватывая бѣлка.

7) Нѣкоторыя лѣнивыя Хозяйки дѣлаютъ изъ холодныхъ жидкихъ пищъ злоупотребленіе тѣмъ, что подаютъ оныя за легкимъ приготовленіемъ, не взирая на состояніе погоды. Сему подражать другія добрыя Хозяйки не должны, а особливо когда лѣтомъ къ обѣду случатся гости, то всегда у нихъ спросить, холодную или горячую похлебку подать прикажутъ; потому что въ самое жаркое время отъ ѣзды, всего же больше верьховой, столько утомиться и таковую жажду получить можно, что внѣ состоянія найдешься и одну ложку горячаго пропустить; когда случится это около полденъ, многіе на тощакъ пить

не станутъ, да и нездорово сїе разгорячась. Легко можно въ одно мгновенїе отъ холоднаго напитку на тощакъ и разгорячась получить чахотку; холодное же пивное, смѣшанное съ хлѣбными корками и хлебаемое ложка по ложкѣ, не производитъ вредной перемѣны въ тѣлѣ, и вскорѣ наполняетъ истощенныя жаромъ и ѣздою тѣлесныя силы; почему всегда я особливое почтенїе храню къ тѣмъ Хозяйкамъ, кои приходящихъ гостей избавляютъ отъ нахальства требованїя холодной или горячей пищи, сами ихъ въ томъ предваряя, и оставляя это на ихъ выборъ.

2) Холодное изъ бѣлаго пива.

Къ сему пиву употребляютъ тертой папушникъ съ сахаромъ и обтертою лимонною коркою; подбавляютъ же и мѣлко столченой корицы, или сверьху оною посыпаютъ.

1) Сїе холодное въ лучшемъ уваженїи, нежели изъ чернаго пива, и можетъ составлять *гостиную пищу*, естьли будетъ таковое пиво въ запасѣ.

2) Холодное изъ бѣлаго пива очень удобряется подбавкою бѣлаго вина; кладутъ же въ оное и лимону, кружками нарѣзаннаго.

3) Холодное изъ винограднаго вина.

Все одно употребить къ сему бѣлое или красное вино. Обыкновенно берутъ къ сему самое худшее, которое подслащива-

ва-

вают сахаромъ; подправляютъ оное лимонною коркою, мѣлко столченою корицею, также кардамономъ; кладутъ въ оное сухари и всякой бѣлой хлѣбъ, лишъ бы не здобной былъ; сухари можно пустить въ это блюдо цѣлкомъ.

1) Поелику холодное изъ винограднаго вина согрѣваетъ, подаютъ оное и зимою въ ужинѣ, что составляетъ *гостиное* блюдо во многихъ мѣстахъ слѣдующее послѣ соленой рыбы.

2) Можно класть въ него и поджареный папушникъ. Желающему имѣть самое крѣпительное винное холодное: поджарь рѣшетнаго хлѣба, дай оному до кушанья въ винѣ *полежать*, чтобъ напитался.

3) Кто въ состоянiи употреблять хорошiя иностранныя вина въ таковое холодное, можетъ избирать къ сему рейнвеинъ, или Французскiя вины, или нѣкоторыя сладкiя вина; къ рейнвеину никакихъ пряностей въ приправу опричь сахару не надобно, но лучше и оной оставить; въ сiи иностранныя вина класть должно одни только бисквиты или цукербродъ, и какъ скоро намокнетъ, подавать на столъ; долго въ винѣ оставлять оныхъ не должно, ибо развалятся. Лимонную корку, корицу или кардомонъ *для* того отъ иностранныхъ винъ отрѣшаютъ, чтобъ не заглушали естественнаго ихъ добраго вкусу, безъ кото-

тораго все равно употреблять и самое худшее вино.

4) Когда въ жаркое лѣтнее время до обѣда вздумается прохладиться виннымъ холоднымъ кушаньемъ и сдѣлать оное наскоро, должно взять тогда верьхнюю корку рѣшетнаго хлѣба, стереть оную на терку и пропустить сквозь рѣшето, и налить понтакомъ, подслащеннымъ сахаромъ, выдетъ отмѣнное холодное; когда прибавить къ сему не много воды и побольше сахару, вкусъ будетъ тѣмъ пріятнѣе.

4) *Лимонадное холодное.*

Взявъ цитроновъ или лимоновъ, выжать изъ нихъ весь сокъ, налить воды въ сокъ, подсластить приличною мѣрою сахару, и положить сухарей или цукерброду, чтобы лимонадомъ напитались.

1) Сіе лимонадное холодное въ жаркое время отмѣнно прохладительно; нѣкоторыя натираютъ въ него сухаго бѣлаго хлѣба, что очень прилично.

2) Вкусъ еще удобряется, когда обтереть въ него съ лимоновъ корку. Когда больнымъ, въ жару находящимся, давать это холодное, лимонную корку класть не должно; ибо оная по обстоятельствамъ болѣзни жаръ можетъ умножить.

3) Это холодное приготовляется очень скоро, потому что въ немъ свѣтлость лимонаду не нужна, для которой лимонадъ,

надъ, къ питью пріуготовляемой, составляется инако, и процѣживается.

4) Выжатыя лимонныя сѣмячка должно выловить, и въ чашѣ оныхъ не оставлять.

5) Остающіяся по выжатіи лимонныя корки, должно, взнизавъ на нитку, повѣсить въ таковомъ мѣстѣ, гдѣ бы оныя не заплѣсневѣвъ вскорѣ высохнуть могли. Сухая лимонная корка составляетъ отличный запасъ къ приправѣ кушанья, и столькожъ хороша въ употребленіи, какъ и свѣжая, естьли положивъ оную цѣлкомъ варить съ рыбою, мясомъ, и прочимъ.

6) На каждую особу потребенъ по крайней мѣрѣ одинъ лимонъ или цитронъ, и сіе холодное составляетъ лучшую *гостиную* пищу въ жаркіе дни какъ въ обѣдѣ, такъ и ужинѣ.

5) *Холодное изъ бишефу.*

Извѣстный любезный напитокъ бишефъ также употребляется въ холодное кушанье. Приготовленіе онаго довольно знакомо, и состоитъ въ томъ, что свѣжіе близъ углей или въ горячей золѣ запеченные померанцы въ большіе куски изрѣзавъ, налить понтакомъ и дать настояться, чтобъ горечь ихъ вошла въ вино; это померанцовое вино въ пріуготовленіи холоднаго блюда смѣшивается съ сахаромъ и водою, и крошится въ него сухарей, или бѣлаго хлѣба.

1)

1) Померанцовый вкусъ долженъ быть одинъ слышанъ, и чтобъ не было тутъ никакой иной пряной приправы.

2) Естьли бишефъ не будетъ разведенъ водою, вкусъ выдетъ не таковъ. Когда вино въ него употреблено хорошее, можно воды къ разведенію взять половину; однако померанцовъ надобно чтобъ было не мало числомъ взято, въ противномъ случаѣ водою разводить не должно.

3) Обыкновенные посные бублики, и притомъ въ водѣ обварные, кои запасаютъ у насъ въ посты, изъ всякаго пирожнаго доставляютъ лучшій вкусъ бишефному холодному. Дабы имѣть оныя во все лѣто, закупаютъ оныхъ во время поста достаточное число, взнизываютъ на нитки связочками и засушиваютъ; сіи бублики составляютъ готовой запасъ какъ къ сему, такъ и другимъ холоднымъ блюдамъ изъ винограднаго вина; разламываютъ оные въ таковые кусочки, чтобъ на ложкѣ помѣстились и могли свободно въ ротъ входить. Должно сіи сухіе бублики крошить не предъ самымъ обѣдомъ, чтобъ имѣли время размокнуть; ихъ за полчаса времени размачиваютъ въ винѣ или водѣ; бублики прежде сушенія должно пересмотрѣть, нѣтъ ли въ числѣ оныхъ пригорѣлыхъ; эту пригорѣлость надлежитъ соскоблить ножемъ, пока они

еще свѣжи, что въ то время удобнѣе произвесть.

4) Это бишефное холодное составляетъ *гостиное* блюдо во всякое время года.

б) Медовое холодное.

Положивъ въ чашу патаки, наливать на оную исподоволь какого нибудь напитку, чтобъ патоку мутовкою или пестикомъ удобнѣе развести можно было, и съ налитымъ напиткомъ соединить; послѣ чего всыпать мѣлко скрошенаго хлѣба и взмѣшать.

1) Не всякое пойло сообщаетъ сему холодному равномѣрно добрый вкусъ. Мартовское или прочное пиво всего меньше удобно къ тому, полпиво, но не горькое получше; но *всего лучше* квасъ, когда оный къ сему кушанью содержанъ будетъ разлитый по бутылкамъ, но и этотъ квасъ равномѣрно не долженъ имѣть въ себѣ никакой *горечи.* Вмѣсто напитковъ съ горечью лучше брать самую свѣжую воду, и натереть въ нее лимонной корки, что отмѣнный вкусъ доставляетъ; чѣмъ чище и простѣе пойло, тѣмъ лучшій вкусъ сообщаетъ медовому холодному.

2) Когда медъ долго стоитъ въ горшкахъ, дѣлается онъ зернистъ; естьли зерна сіи не будутъ хорошо растерты, старой медъ въ этомъ холодномъ не столько подслащаетъ какъ свѣжій медъ, взятый въ таковомъ же количествѣ; поче-

чему зернистой медъ лучше всего растереть съ напиткомъ въ особливой глиняной чашкѣ, а потомъ уже перелить въ суповую чашу.

3) Что такъ называемый дѣвичій медъ имѣетъ вкусъ лучше, нежели вынимаемый изъ старыхъ ульевъ, вещь довольно знакомая; но можно всякій старый медъ поддобрить, отнять у него собственный медвяный вкусъ и запахъ, и уподобить сахару. Производится это таковымъ образомъ: медъ распускается на угляхъ въ широкой сковородѣ; но не должно, чтобъ оный кипѣлъ, дабы не получилъ вкусу пригарнаго; растопленный медъ съ огня снять, и накрыть обмоченною въ водѣ салфеткою, въ которую пары изъ горячаго меду выходить начнутъ; таковымъ образомъ поступать до нѣсколька разъ, пока медъ утратитъ собственный вкусъ и запахъ, а таковымъ образомъ сахару уподобится.

4) Медовое холодное считается *обыкновенною* пищею, но въ жаркіе лѣтніе дни, подобно какъ пивное холодное, можно оное подавать почасту гостямъ за весьма пріятную пищу. Въ молодости моей зналъ я шестерыхъ, не подалеку и въ добромъ согласіи между собою жившихъ, деревенскихъ духовныхъ, кои жизнь свою продлили

 изъ

изъ седьмагонадесять вѣку, въ которомъ родились, до нашего; между прочимъ было въ домахъ ихъ то особливое заведенiе, что въ Воскресные дни готовили у нихъ въ обѣдъ и ужинъ пищу, наскоро прiуготовляемую, чтобы домашнiе ихъ тѣмъ меньше удерживаемы были отъ Божiей службы, а именно: въ обѣдѣ ѣли они горохъ съ мясомъ, а ввечеру медовое холодное; и мнѣ кажется, что сiе холодное блюдо совершенно прилично было къ столько твердой обѣденной пищѣ. Никто изъ нихъ не умеръ моложе семидесяти лѣтъ; въ прошломъ еще году скончался одинъ старѣе осьмидесяти лѣтъ, которой былъ зять одному изъ тѣхъ шести стариковъ, отъ своего тестя прiученъ къ той же пищѣ, и порядку сему слѣдовалъ до самой своей смерти; оной вина не пивалъ, но только временно ставленой медъ; у него живъ зять, двадцатью только годами его моложе; оной также слѣдуетъ тому же роду жизни, и теперь бывъ человѣкъ шестидесяти лѣтъ, оказываетъ вѣрной признакъ, что проживетъ за семьдесятъ лѣтъ. Сыновья помянутаго осьмидесятилѣтняго старика не слѣдовали образу жизни своего родителя; но съ тридцати еще лѣтъ оказались слабы, и нѣкоторые изъ нихъ уже померли.

7) *Холодное изъ мозту.*

Накрошить въ чашу бѣлаго хлѣба, налить мозтомъ, т. е. виноградным соком, и когда хлѣбъ размякнетъ, подавать на столъ.

1) Поелику мозтъ самъ по себѣ сладокъ, нѣтъ надобности подслащивать сахаромъ; не кладутъ же въ него лимонной корки и иныхъ пряныхъ приправъ.

2) Это холодное подаютъ на столъ только въ ужинъ, и всего лучше подавать послѣ онаго соленую рыбу. Мозтъ производитъ въ желудкѣ великое возкисенїе, почему не должно прибавлять къ тому пищъ, тяжело варящихся.

3) Въ нѣкоторыхъ домахъ мозтъ взвариваютъ, чтобъ долѣе держался; но вареной мозтъ не имѣетъ въ себѣ надлежащей прїятности: однако прїятность вкуса мозту не должна искушать насъ, ѣсть и пить онаго часто и по многу; особливо женщины могутъ навлечь себѣ тѣмъ опасные припадки.

8) *Холодное изъ земляники.*

Должно ягоды перебрать, положить въ сито, и ополоснувъ водою, положить на блюдо, полить виномъ, довольно сахаромъ подслащеннымъ.

1) Когда вода съ ягодъ не довольно чисто стечетъ, бываютъ онѣ въ винѣ вкусомъ очень водяны; даже получаютъ вкусъ воды, которая пахнетъ тиною.

2) Обыкновенно употребляютъ къ землянике вино самое простое, по крайней мере Французское, не подбавляя пряностей; однако некоторыя посыпаютъ землянику толченою корицею.

3) Чемъ свежее будетъ земляника, темъ лучше; ибо, когда она спелая постоитъ несколько времени на блюде, распадается въ дрязгъ, что для холоднаго сего блюда не красиво.

4) Садовая земляника бываетъ гораздо крупнее полевой или лесовой, но вкусомъ первой не токмо не уступаетъ, но еще и предпочитается; но должна быть она очень спела.

5) Съ молокомъ землянику есть не весьма употребительно, кроме техъ, кои охотники до молока.

6) Холодное изъ земляники съ виномъ *гостиное* блюдо, большею частью въ ужине, но въ жаркіе дни и въ полдни на столъ подаваемое. Сожалительно, что столько здоровой и пріятной плодъ не можно иметь во все лето. Кавалеръ *Линней* некогда елъ оной повсегда и столько много, что избавился вдругъ и навсегда отъ припадковъ подагры, которая его мучила.

7) Изъ *куманики* также съ виномъ приготовляется пріятное холодное; когда оная совсемъ поспевъ почернеетъ, поливаютъ оную виномъ съ посыпкою са-

сахару и тертой лимонной корки, перебравъ вопервыхъ ягоды.

9) Холодное изъ малины.

Малина также доставляетъ намъ очень пріятное лѣтнее холодное блюдо; но виномъ поливаютъ оную безъ приправъ, дабы не заглушить естественнаго малины вкуса; кислое только вино должно подслащивать сахаромъ.

1) Малину отъ прежде помянутой куманики весьма различать должно; первая ростетъ въ лѣсахъ, а другая по берегамъ рѣкъ и во рвахъ; первая цвѣтомъ ала, а другая черносиня и лоснящася, когда поспѣетъ. Бѣлая малина больше уважается; обоихъ родовъ малины содержатъ въ садахъ, для того что онѣ очень здоровой и вкусной плодъ составляютъ.

2) Никакой изъ употребляемыхъ въ пищу плодовъ не требуетъ столько очищанія и обмыванія, какъ малина; ибо оная подвержена червямъ, и обыкновенно полевые клопы сидятъ, прицѣпясь на листахъ и ягодахъ малины, что не рѣдко ощущаютъ по вкусу безъ разсмотренія срывающіе въ саду ягоды сіи и въ ротъ кладущіе.

3) Холодное изъ малины составляетъ *гостиное* блюдо, которое по обстоятельству погоды подаютъ въ прохлажденіе ввечеру, иногда и въ обѣдъ.

10) *Холодное изъ черники.*

Перебравъ чернику, обмывъ и давъ водѣ стечь, посыпаютъ сахаромъ и наливаютъ молочныхъ снимокъ.

1) Холодное изъ черники составляетъ *обыкновенное* блюдо, только за ужиномъ подаваемое.

2) Поливаютъ же чернику и виномъ, подслащеннымъ сахаромъ; но понтаку къ сему употреблять не должно, потому что вино это въ совокупленіи съ плодомъ симъ очень вяжетъ.

11) *Молочное холодное.*

Прѣсное коровье молоко также употребляется въ холодную пищу, а приготовляется блюдо это самымъ простымъ образомъ: накрошивъ крупно бѣлаго хлѣба, налить молокомъ, и когда хлѣбъ размякнетъ, подавать на столъ.

1) Нѣкоторые сыраго молока ѣсть не могутъ, но взваривъ оное, даютъ опять охолодѣть; это блюдо *обыкновенное* въ деревнѣ, которое въ особливости даютъ дѣтямъ ввечеру.

2) Поддобрить оное можно, когда взвареное и остуженное потомъ молоко приправить тертою лимонною коркою и сахаромъ, а подавая, сверьху посыпать мѣлко толченою корицею.

3) Когда взвареное молоко подбить яйцами горячее, а по охолоденіи приправить вышепомянутымъ, составитъ сіе уважаемое *гостиное* вечернее блюдо.

4) Козье молоко по особливому его суровому вкусу не уважается; однакожъ иногда, подобно коровьему молоку, приготовляется въ холодную пищу.

5) *Холодное же изъ овечьяго молока* лучшимъ считается, нежели изъ коровьяго; подаютъ оное просто, не приправляя такъ, какъ сказано о коровьемъ молокѣ; крошатъ въ него только бѣлой хлѣбъ или сухари, въ которыхъ не должно быть иной пряности кромѣ анису, чтобы не заглушить естественный вкусъ овечьяго молока. Бѣлой хлѣбъ въ овечьемъ молокѣ бываетъ очень мягокъ, а потому лучше натирать въ него рѣшетнаго черстваго хлѣба; но сему натертому хлѣбу не должно долго лежать въ молокѣ, чтобы не размокъ, но зернистъ остался. Чтобъ сего за продленїемъ стола не произошло, многїя натертаго хлѣба въ молоко не кладутъ, но подаютъ на столъ на особливой тарелкѣ, а всыпаютъ оной при раздаванїи сего блюда.

12) *Миндальное молоко.*

Возьми двѣ части сладкаго и одну часть горькаго миндалю, вари оной въ водѣ до тѣхъ поръ, какъ кожица съ него спадетъ; столки очищенной миндаль въ тѣсто, положи оной въ кипящее прѣсное коровье молоко, подбавь сахару, и подбивъ въ него яичной желтокъ, выложи въ суповую чашу, поставленную на треножникѣ надъ углями, чтобъ молоко безъ

мѣшанія исподоволь отъ угольнаго жару свариваясь, огустѣло; дай оному потомъ въ ледникѣ застыть, посыпь оное мѣлко столченою корицею, и подавай ввечеру холодное.

1) Чтобъ это миндальное молоко было еще вкуснѣе, можно оное во время подбиванія яичными желтками приправить лимонною коркою, и когда сгустится, на холодное уже подавить изъ лимона соку. Содержаніе мѣры приправъ къ молоку можетъ быть слѣдующее: на полторы бутылки прѣснаго молока взять сладкаго миндалю фунтъ, горькаго полфунта, шестнадцать яичныхъ желтковъ, цѣлый лимонъ къ обтеренію корки, и напослѣдокъ къ выжатію на огустѣвшую поверьхность молока въ блюдѣ.

2) Сіе очень прохлаждающее миндальное молоко составляетъ уважаемое *гостиное* блюдо; однако по діэтическимъ правиламъ, кои вскорѣ будутъ предложены, горькой миндаль лучше оставить, сколько ни нуженъ оный въ разсужденіи вкусу сего блюда.

3) Другой родъ молока миндальнаго, въ которое не подбавляется ни коровьяго, ни инаго скотскаго молока, приготовляютъ таковымъ образомъ: взять 18 золотниковъ миндалю и шесть золотниковъ огуречныхъ или дынныхъ сѣмянъ, столочь оныя, или, что удобнѣе, растереть

реть въ каменной итотѣ, подбавить сахару, и вливать мало помалу во время тренія четверть мѣрки (это составляетъ четверть бутылки) воды, потомъ процѣдить сквозь полотенцо; остатокъ растирать еще съ таковою же мѣрою воды и повторять это, пока издержана будетъ цѣлая мѣрка или бутылка воды. Д. *Цюкертъ* въ своей Медицинской столовой книгѣ опредѣлилъ это молоко въ прохладительный напитокъ; но во многихъ домахъ заведено оное подавать на столъ въ числѣ холодныхъ пищъ, подбавляя тертой лимонной корки, покрошивъ бѣлаго хлѣба, а при подаваніи на столъ посыпавъ толченою корицею: составляетъ оное прохладительное блюдо въ жаркіе дни. Для больныхъ, въ которыхъ опасно произвести умноженіе жару, лимонную корку можно отставить, а вмѣсто оной употреблять воду изъ померанцеваго цвѣту, а какъ оную не всегда въ деревнѣ достать можно, то розовую воду.

13) *Персиковое молоко.*

Къ составленію онаго взять прѣснаго коровьяго молока, варенаго съ персиковыми листами, по вынутіи которыхъ подбить яичныхъ желтковъ, подсластить сахаромъ, и для охолажденія поставить въ ледникъ, и оставить безъ всякихъ иныхъ приправъ; потому что персиковы листы должны одни отличать вкусъ въ

этомъ

этомъ молокѣ; нѣкоторыя прибавляютъ сверьху посыпанïе корицею.

1) Это вкусное молоко составляетъ *гостиное* блюдо, которое подаютъ ввечеру.

2) Употребляютъ таковымъ же образомъ листы *лавровыхъ вишенъ* въ приготовленïе сего молока; но оные нѣкоторымъ были смертоносны.

3) Безопаснѣе и самое персиковое молоко оставить, сколько оное ни вкусно. Въ четвертомъ Томѣ *Новаго Зрѣлища Природы* читать можно слѣдующее: не должно вѣрить молоку, отваренному съ *лавровыми вишнями*; ядъ лежитъ сокрытъ въ оныхъ, и молоко лишъ препятствуетъ дѣйствïю онаго. Мы не токмо это утверждаемъ, потому что еще Докторъ *Фатеръ* приводитъ таковой примѣръ, но что и сами видѣли мы случай, примѣчанïя достойной, что одна благородная дѣвица отъ употребленïя молока, въ которомъ варены были листы *персиковаго дерева*, получила разные припадки, и чрезъ три дни жизнь окончила. Персиковые листы сообщаютъ молоку вкусъ, подобный горькому миндалю, а мы въ своемъ мѣстѣ замѣтимъ, сколько подозрителенъ и самой горькой миндаль: почему съ достовѣрностïю можно заключить, что все, имѣющее вкусъ, сходный къ горькому миндалю, равное и дѣйствïе оказываетъ. Вмѣсто персиковыхъ ядеръ употребляютъ листы

сїи и въ приготовленїе персиковой водки, или вмѣсто вишенныхъ косточекъ въ приготовленїе ратафїи, отъ чего равномѣрно одинаковыхъ слѣдствїй опасаться надлежитъ.

14) *Бузинное молоко.*

Бузинной цвѣтъ завязывается въ ветошку, варится въ прѣсномъ коровьемъ молокѣ, подбиваютъ въ него яичныхъ желтковъ, и когда охолодѣетъ молоко, подаютъ на столъ.

1) Естьли въ бузинное молоко крошатъ бѣлой хлѣбъ, яичныхъ желтковъ подбивать уже должно меньше.

2) Кто охотникъ до сладкаго, можетъ подбавить сахару.

3) Естьли молоко это не процѣживать, должно класть въ него поджареныхъ ломтей хлѣба; подаютъ оное ввечеру какъ *гостиное* блюдо.

15) *Яичной цитронадъ.*

Взявъ просторной горшокъ, разбить въ ономъ отъ двенадцати яицъ бѣлки и желтки, подлить туда же три четверти бутылки простаго винограднаго вина; приправы въ оное кладутъ слѣдующїя: сахаръ, сколько онаго нужно къ подслащенїю вина, кардамонъ и отъ трехъ лимоновъ обтертую желтую корку; выливъ этотъ яичной цитронадъ въ суповую чашу, дать оному остынуть; подавая на столъ, выдавить сокъ изъ тѣхъ трехъ обтертыхъ

ли-

лимоновъ, взмѣшать, и потомъ посыпать мѣлко толченою корицею.

1) Нѣкоторыя изъ лимоновъ выжимаютъ сокъ еще въ вино, когда кладутъ въ него прочїя приправы; однакожъ не рѣдко происходитъ отъ того свертыванїе или огущенїе яицъ.

2) Когда лимонной сокъ положить въ остуженной яичной цитронадъ сначала, должно отвѣдать, не потребуетъ лимонная кислота прибавки сахару, тогда онаго прибавить; развѣ только на столъ поставлена будетъ сахарница, изъ которой всякъ на своей тарелкѣ по желанїю подсластить можетъ.

3) Этотъ яичной цитронадъ составляетъ *гостиное блюдо*; а какъ подаютъ оное на столъ холодное, служитъ ввечеру за весьма прохладительную пищу.

ГЛАВА III.

Густыя пищи или *потравы.*

Въ большей части провинцїи Нижней Нѣмецкой земли у особъ средняго состоянїя рѣдкой день не бываетъ на столѣ потравы или соуса; оныя большею частью изъ свѣжихъ огородныхъ растѣнїй въ таковомъ уваженїи, что исключая не многихъ, считаются гостинымъ кушаньемъ. Многїе изъ насъ, Нѣмцовъ, говорятъ, что не наѣдаются сыты, когда кормятъ ихъ

одни-

одними мясными пищами, или что обѣдъ кажется имъ не вкусенъ, когда не было въономъ потравы; къ удовлетворенію сего вкуса, также и здоровья, поля и огороды наши избыточно приносятъ.

Но какъ потравы въ поварнѣ особъ средняго состоянія готовятся либо однѣ, или съ мясомъ, показано здѣсь будетъ, какъ оныя однѣ готовить и на особливомъ блюдѣ подавать. Въ главѣ о *мясныхъ пищахъ* съ другой стороны предложено будетъ, какъ пріуготовлять ихъ съ мясомъ, и въ одномъ блюдѣ на столъ подавать.

1) *Горохъ.*

Горохъ бываетъ полевой или огородной. Выше сказано уже, что горохъ въ нѣкоторыхъ домахъ либо прежде варенія къ отнятію его надмѣвающаго свойства мочатъ, перемѣняя раза два и три воду, или не мочивъ во время варенія, перьвую воду сливаютъ; когда уварится оный довольно мягко, то по сказанному въ поварнѣ служней протираютъ его сквозь сито и подаютъ на особливомъ блюдѣ.

1) Когда полевой горохъ будетъ толстокожъ, протираютъ оный; ставятъ блюдо, въ которомъ горохъ подавать, на желѣзный треножникъ надъ углями, кладутъ свареный горохъ ложка по ложкѣ въ сито, протираютъ, и для облегченія сего дѣйствія подливаютъ гороховаго отвару, или несоленаго и

отъ жиру освобожденнаго говяжьяго бульïону, и продолжаютъ протиранïе; всякой разъ вынимаютъ изъ сита оставшуюся лузгу, не клавъ еще вновь гороху къ протиранïю: должно сообразаться обыкновенïю мѣста, гуще или жиже горохъ на столъ подавать. Полевой горохъ естьли принуждено будетъ по причинѣ толстой его кожи протирать, имѣетъ онъ вкусъ въ себѣ хуже тонкокожаго, которой не требуетъ протиранïя; таковой полевой горохъ предпочитается даже огородному, которой за толстотою кожи всегда протирать принуждено. Сверьхъ того огородной горохъ бываетъ слаще полеваго, почему должно смотрѣть, чтобъ онаго не пересолить, и тѣмъ не сдѣлать противнаго въ разсужденïи сладковатаго его вкусу. Протиранïе гороху много оный охолаждаетъ, почему блюду и должно стоять надъ горячими углями, но не столько, чтобъ пригорѣло.

2) Не должно подавать на столъ пригорѣлаго гороху, потому что отчасти оный не вкусенъ, частью же слабымъ желудкамъ рѣзъ приключаетъ.

3) Когда горохъ по обыкновенïю страны подаютъ на столъ не густъ, обливаютъ оный жирнымъ отваромъ, или въ случаѣ подаванïя онаго густымъ, вдавливаютъ ложкою вокругъ ямочки, и наполняютъ оныя жирнымъ мяснымъ от-

отваромъ; по срединѣ блюда въ горохѣ дѣлаютъ большую ямку, и раздавая по тарелкамъ, черпаютъ изъ ней отваръ, и поливаютъ, когда недостаточно онаго будетъ въ ямочкахъ малыхъ.

4) Жирной отваръ для сего гороху берутъ изъ говядины и свинаго мяса, естьли оное варено было не съ огородною зеленью, каковой отваръ съ горохомъ вкусенъ не будетъ; на примѣръ отваръ говяжїй, во щахъ или съ капустою вареный, къ сему не годится; приличенъ только отваръ, вареный съ травою или корнями петрушки; естьли баранина, или гусь, или утка, варены съ лукомъ, годится къ гороху и этотъ отваръ въ тѣхъ домахъ, гдѣ охотники до луку.

5) Когда не случится добраго мяснаго отвару, поливаютъ горохъ, поджареный до темноты, коровьимъ масломъ; нѣкоторыя распускаютъ для сего только просто коровье масло, но многимъ вкусъ сей кажется сырымъ и непрїятнымъ. Прїятнѣе бываетъ коровье масло, когда по снятїи онаго съ огня накрошить въ него побольше петрушки; другїя предпочитаютъ маслу жеребейками нарѣзанное и поджареное ветчинное сало, но сїе не должно быть желто или ржаво; многимъ нравится прибавленїе сверьхъ сала луку, но оный приключаетъ инымъ крайне противную от-

отрыжку. Не столько слѣдствій бываетъ отъ луку, поджаренаго съ саломъ, но прежде положенія въ сало отваренаго въ водѣ; вареніе хотя лишаетъ его собственнаго остраго вкусу, но это полезнѣе желудку.

6) Съ таковымъ горохомъ ѣдятъ говядину свѣжую, соленую и копченую; равномѣрно свинину, баранину свѣжую, съ лукомъ отваренную, также соленую и копченую; гуся и утку, съ лукомъ отваренныхъ, также и соленые гусиные полотки. Карбонадъ изъ свинины или баранины къ сему гороху составляетъ *гостиное блюдо*, когда онымъ горохъ укласть: равнымъ образомъ поданныя къ гороху, *свѣжая жареная* калбаса, или копченая ветчина, сырая или вареная, холодная или горячая; подаютъ же къ оному копченыя калбасы или гусиные полотки. При гостяхъ окорокъ и полотки должно подавать на столъ цѣлые; естьли къ гороху подана будетъ ветчина холодная ломтями, также остатки холодной жареной свинины, свѣжія и копченыя, кровяныя и печеночныя калбасы, будетъ то *обыкновенное* блюдо, сколько впрочемъ ни охотники до гороху въ нижней Нѣмецкой землѣ.

2) *Сочевица.*

Сочевицу должно перебрать и отъ всякихъ дробныхъ обыкновенно въ ней родящихся сѣмячекъ, также черноватыхъ со-

сочевичныхЪ зеренЪ очистить; лучшаго вкусу приготовленіе оной на отварѢ изЪ свѢжей говядины; хотя же варятЪ оную вЪ недостаткѢ говяжьяго отвару сЪ прибавкою коровьяго масла, но перьвое пріуготовленіе преимуществуетЪ. Сочевицу должно уварить до половины мягкости, и когда воды половина выкипитЪ, дополнить говяжьимЪ отваромЪ; вЪ недостаткѢ же сего отвару кладутЪ коровьяго масла и доливаютЪ кипяткомЪ; снимая сочевицу сЪ огня, крошатЪ петрушки, привариваютЪ, и наложивЪ на блюдо, посыпаютЪ мушкатнымЪ орѢхомЪ.

1) Никогда сочевицу, такЪ какЪ горохЪ, не протираютЪ, но подаютЪ цѢлкомЪ; не должно же чтобЪ была вЪ ней жидкость водяная, но густоватая, почему должно оную до тѢхЪ порЪ уварить, пока учинится таковою; а вЪ разсужденіи сего надлежитЪ сЪ самаго начала учреждаться такЪ, чтобЪ сочевицы взять немало: ибо, хотя сочевицу ѢдятЪ и ложками, но не должна оная плавать какЪ бы вЪ похлебкѢ, отЪ чего происходитЪ такЪ называемый голый вкусЪ или водяный; лучше чтобЪ была она густа.

2) Естьли сочевица не будетЪ уварена мягко, составитЪ она негодное блюдо, каковому не прилично быть вЪ столѢ человѢка средняго состоянія; обыкновенно бываетЪ такова сочевица малаго

рода, и для того должно держаться рода оной крупнаго бѣлаго, каковую по величинѣ ея называютъ пфенингъ линзенъ, т. е. полушечная сочевица.

3) Въ нѣкоторыхъ домахъ въ густо сваренную сочевицу кладутъ за столомъ винограднаго уксусу, почему и разносятъ вокругъ уксусъ, дабы всякъ по желанїю своему клалъ на свою тарелку; ибо не всякому кислота въ сочевицѣ нравится.

4) Сочевица не есть *гостиное* блюдо, подаютъ оную запросто про свою семью, ставятъ къ ней свѣжую говядину, также соленую и копченую говядину и свинину, *равномѣрно ветчину холодную* и вареную. Когда отъ прежняго стола будутъ остатки свѣжей говядины, можно оную положить въ блюдо предъ накладыванїемъ, чтобъ посогрѣлась въ сочевицѣ; такимъ же образомъ поступаютъ съ остаткомъ копченой ветчины, естьли оная варена была. Копченыя печеночныя и кровяныя калбасы должно поджарить на ростѣ и подать на особливомъ блюдѣ.

3) *Бобы бѣлые сушеные.*

Сушеные бѣлые бобы подобно гороху увариваются, также протираются, и тѣми же отварами, какъ сказано о горохѣ, въ сдѣланныя ямки поливаются.

1) Бобы рѣдко бываютъ таковы толстокожи, какъ горохъ, чтобъ могли требо-

бовать протиранїе сквозь сито; они не въ таковомъ уваженїи, какъ горохъ, и потому составляютъ *обыкновенное* блюдо; подаютъ къ нимъ тѣ же роды мясъ, о которыхъ помянуто въ No 1, въ статьѣ горохъ.

2) Лучшїй образъ прїуготовленїя бобовъ слѣдующїй: когда бобы вскипятъ, слупить съ нихъ кожу, очищеные же поджарить въ черепнѣ въ коровьемъ маслѣ; подбавляется къ тому добраго говяжьяго отвару съ небольшимъ дѣломъ тертаго папушника и мушкатнаго цвѣту, взваръ этотъ уваривается густо, и въ немъ бобы подаютъ; нѣкоторыя *за столомъ кладутъ* въ него ренскаго уксусу.

3) Другое прїуготовленїе бобовъ слѣдующее: увариваютъ оные въ водѣ мягко, не очищая по прежде сказанному съ нихъ кожи; сливъ съ нихъ воду, подбавить коровьяго масла, мѣлко крошеной петрушки и перцу, также нѣсколько говяжьяго отвару, или свѣжей смѣтаны, и въ этомъ ихъ жарить, или какъ говорится пряжить. — Оба сїи бобовъ приготовленїя по нуждѣ въ нѣкоторыхъ домахъ составляютъ *гостиное* блюдо.

4) *Картофели.*

Облупивъ картофели начисто, изрѣзать оные въ тонкїе кружечки, уварить мягко въ отварѣ изъ свѣжей говядины, напослѣдокъ положить много мѣлко кроше-

шеной петрушки; подавая же на столъ, края блюда посыпать тертымъ бѣлымъ хлѣбомъ.

1) Картофели должно подавать на столъ въ густоватомъ соусѣ; въ недостаткѣ говяжьяго отвару кладется одно коровье масло; но въ отварѣ говяжьемъ вкусомъ бываютъ они лучше.

2) Картофели ни въ какомъ обстоятельствѣ не могутъ быть гостиною пищею; подаютъ къ нимъ мяса помянутыя при горохѣ, также яишницу въ обѣдѣ.

3) Еще отвариваютъ картофели въ одной водѣ, и какъ горохъ протертые подаютъ густою колодочкою смявъ, чтобъ можно было въ ней выдавить ямки, и тѣми же жирными мясными отварами, или масломъ, или саломъ ветчиннымъ оныя наполнить.

5) *Гречишная каша.*

Гречишную кашу варятъ на молокѣ, или безъ онаго; естьли варить на молокѣ, должно приставить на огонь воды не много въ котликѣ, крупу замѣшавъ на холодной водѣ, положить въ кипятокъ, находящійся въ котликѣ, и когда нѣсколько взварится, долить прѣснымъ молокомъ, мѣшать безпрестанно, чтобъ не пригорѣло; когда крупы большею частью разварятся, положить масла коровьяго, и такъ подавать, не посыпая сахаромъ и корицею.

1)

1) Сїю кашу ѣдятъ съ яишницею, съ густыми яйцами, окорокомъ, калбасою и всякимъ соленымъ и копченымъ мясомъ, какъ холоднымъ, такъ и горячимъ; хотя ѣдятъ оную ложкою, но должно, чтобъ была она больше густа, нежели жидка; въ послѣднемъ случаѣ составляетъ она похлебку, называемую кашица.

2) Для перемѣны, или гдѣ до молочныхъ пищей не охотники, варятъ густую кашу безъ молока; почему не подкладываютъ только коровьяго масла къ крупамъ, въ одной только водѣ варящимся, но когда размазню сїю подадутъ на блюдѣ на столъ, поливаютъ оную растопленнымъ масломъ, чтобъ вся поверьхность была онымъ покрыта; таковое прїуготовленїе каши составляетъ легкую и здоровую пищу.

3) Гречишная каша всюду составляетъ домашнее или *обыкновенное* блюдо, къ которому кромѣ помянутыхъ мясныхъ пищъ въ нѣкїихъ домахъ подаютъ сельдей и жареную рыбу.

б) Пшенная каша.

Пшено т. е. просяныя крупы вопервыхъ съ водою въ кастрюлѣ завариваются, потомъ вода сцѣживается, вмѣсто оной наливается прѣснаго молока, въ продолженїи варенїя мѣшается ложкою къ воспрепятствованїю подгоренїя, а при сня-

снятіи съ огня подбавляется въ сію кашу розовой воды.

1) Пшенная каша во многихъ мѣстахъ, а особливо тамъ, гдѣ проса много сѣютъ, составляетъ *обыкновенное* блюдо; а къ оному подаютъ всѣ тѣ пищи, кои упомянуты подъ гречишною кашею.

2) Когда на блюдѣ пшенная каша получитъ сверьху перепонку, посыпаютъ оную сверьху мѣлкимъ сахаромъ и корицею.

7) Пшено срацинское.

Пшено это составляя само по себѣ густую пищу, варятъ и подаютъ точно такъ, какъ пшенную кашу; считается оная *средственнымъ* блюдомъ, и вмѣсто прикуски подаютъ оное либо одно, или въ началѣ обѣда съ пищами, упомянутыми подъ грешневою кашею. Во многихъ домахъ пшено сіе, на молокѣ развареное, ставятъ на столъ вмѣстѣ съ жаренымъ.

8) Манна или швадснъ.

Образъ пріуготовленія каши изъ сихъ крупъ одинаковъ съ просяною; обѣденный столъ обыкновенно оною начинается. Ни пшено срацинское, ни просяныя крупы не состоятъ въ таковомъ уваженіи, какъ сія манна; почему сія густая пища всегда составляетъ *гостиное* блюдо.

9) Зеленой горохъ.

Когда гороховыя зерна въ своихъ стручьяхъ достигнутъ средней величины, не токмо подаютъ оные на столъ за новину, но и во все лѣто, пока оные имѣть можно.

жно. Горохъ изъ стручьевъ должно вылущить, положить въ глиняную сковороду (ибо въ желѣзной легко можетъ утратить цвѣтъ свой,) подбавить несоленаго коровьяго масла и пучокъ петрушки, коя напослѣдокъ вынимается вонъ, и сковороду накрыть крышкою; когда горохъ на умѣренномъ угольномъ жару упрѣетъ, причемъ сковороду потряхаютъ, посмотрѣть, довольно ли горохъ далъ изъ себя соку, ибо воды не подбавляется; естьли онаго нѣтъ, что можно видѣть по одному чистому маслу, подбавить ложки двѣ воды, а чтобъ соусъ былъ густъ, еще нѣсколько скорбильной муки (толченой крахмалъ), на коровьемъ маслѣ замѣшанной, и присолить, но не много, потому что соль заглушаетъ естественный вкусъ гороху; сахаръ къ нему приличенъ, но для тѣхъ, кто сладкое жалуетъ.

1) Молодой зеленой горохъ поставляютъ на блюдцѣ къ жареному мясу или рыбамъ; зеленой огородной горохъ вкуснѣе полеваго.

2) Этотъ горохъ составляетъ уважаемое *гостиное* блюдо, а особливо когда оный еще за рѣдкость.

10) *Морковь.*

Морковь подаютъ на столъ либо за новину, когда оная еще очень мала и молода, или вареную, когда достигнетъ оная полнаго росту; когда оная еще молода и составляетъ новину, должно оную парить

въ глубокой глиняной сковородѣ, такъ какъ сказано о зеленомъ горохѣ; но къ упрѣнію своему требуетъ она больше времени, нежели горохъ, а съ самаго начала должно подбавить къ ней не много воды и коровьяго масла; ежели есть густой отваръ изъ свѣжаго мяса, тѣмъ лучше; приправляютъ оную только мѣлко столченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ или орѣшкомъ.

1) Когда морковь уже велика и стара, охотно ѣдятъ оную во все лѣто и зиму во многихъ домахъ, яко здоровѣйшій корень изъ всѣхъ огородныхъ растѣній; между тѣмъ, какъ молодую морковь готовятъ цѣлкомъ, напротивъ большую и рослую разрѣзываютъ на столько кусковъ, чтобъ можно было оную приготовить мягче и тѣмъ прибавить ей вкусу, ставятъ оную на огонь въ кастрюлѣ въ холодной водѣ, приправивъ сперьва крошенымъ лукомъ и масломъ коровьимъ, также нѣсколько въ водѣ растертою крупичатою мукою, дабы соусъ сдѣлался погуще, а края блюда посыпать тертымъ пшеничнымъ сухаремъ.

2) Старая морковь составляетъ *вседневное* блюдо; ѣдятъ оное съ яишницею, сельдями, ветчиною, калбасами, говядиною и бараниною, также со свининою и карбонадомъ изъ помянутыхъ мясъ.

(О карбонадахъ смотри въ слѣдующей пятой главѣ).

11) *Зеленой горохъ и морковь.*

Это очень уважаемое блюдо позволяетъ брать морковь еще въ средней ея величинѣ, когда нѣтъ уже молодой; морковь сперьва увариваютъ въ кастрюлѣ, а потомъ кладутъ вылущеной молодой горохъ; послѣ полагаются мѣлко крошеная петрушка, также лукъ мѣлкожъ крошеной, и свѣжее чистаго вкусу масло коровье.

1) Когда морковь еще очень молода или мала, оставляютъ оную цѣлкомъ, естьли же будетъ нѣсколько крупнѣе, нежели каковою считается за новину, раскалываютъ ее пополамъ вдоль; но естьли морковь будетъ довольно крупна, разрѣзываютъ оную въ таковые куски, чтобъ скорѣе провариваться могли; а чтобъ соусъ въ ней былъ погуще, подбиваютъ въ него крупичатой муки, на водѣ разболтанной.

2) Это блюдо *гостиное*, къ которому подаютъ калбасы, гусиные полотки, ветчину, карбонадъ, также жареныхъ голубей и куръ; должно стараться, чтобъ во всѣ лѣтнiе мѣсяцы былъ въ огородѣ молодой зеленой горохъ, ибо оной съ морковью составляетъ прiятнѣйшiй соусъ, которой многократно въ недѣлѣ на столъ подаютъ. Утолстѣвшая морковь отнимаетъ много добраго

го вкусу у сего блюда; почему надлежитъ и морковь сѣять позднѣе, чтобъ была оная къ молодому гороху въ надлежащемъ содержанїи; во многихъ домахъ горохъ съ морковью подслащиваютъ края блюда посыпаютъ тертымъ пщеничнымъ сухаремъ.

12) *Морковь съ синими бобами.*

Когда синїе бобы достигнутъ средней величины, годны уже оные къ употребленїю; нѣкоторыя не вылущиваютъ ихъ изъ толстой ихъ кожи, когда достигнутъ они и полнаго росту; но какъ кожа эта толста и неудобварима, лучше оную слущивать. Бобы должно варить особливо въ водѣ, и *отнять у нихъ тѣмъ остроту ихъ* вкуса; по сваренїи таковымъ образомъ бобовъ изъ воды ихъ вынуть, положить въ кастрюлю къ варящейся моркови, а напослѣдокъ приправить коровьимъ масломъ, мѣлко крошеною петрушкою и также скрошенымъ лукомъ; кладутъ же и тертаго бѣлаго хлѣба, котораго за тѣмъ не кладутъ прежде, чтобъ соусъ въ кастрюлѣ не подгорѣлъ.

1) Называютъ это блюдо Вестфальскимъ, потому что оное въ великомъ употребленїи въ Вестфалїи.

2) Много на оное и у насъ охотниковъ; но должно знать своихъ гостей, охотники ли они до синихъ бобовъ, чтобъ можно было поставить имъ это блюдо за *гостиную* пищу.

3) Обыкновенно къ сему блюду подаютъ соленыя калбасы и ветчину, а последнюю большею частью сырую съ перцомъ.

13) *Зеленые фазоли.*

Возьми стручьевъ фазольныхъ лопатокъ, въ которыхъ зерна еще не завязались, сдери съ обѣихъ сторонъ жилки, изрѣжь оныя мѣлко и положи въ кипящую въ кастрюлѣ воду, приправь коровьимъ масломъ, петрушкою и чаберомъ, скрошивъ послѣднія мѣлко; а чтобъ соусъ въ нихъ былъ густъ, подбить хорошею пшеничною мукою, разболтавъ оную на водѣ.

1) Прежде положенія бобовъ въ кипящую воду должно бросить соли, чтобъ оные не утратили зеленаго своего цвѣту; естьли кастрюля будетъ красной мѣди, бобы получаютъ темночерноватой цвѣтъ; почему для варенія сихъ бобовъ должно брать посуду изъ желтой мѣди.

2) Безъ чаберу не должно никогда варить зеленыхъ фазолей; лучшій свой вкусъ заимствуютъ они отъ этой травы. Когда есть отваръ свѣжей говядины, можно употреблять оной въ сіи бобы; варятъ же ихъ и въ молокѣ, но это приготовленіе не всѣмъ вообще нравится.

3) Не должно, чтобъ соусъ въ зеленыхъ фазоляхъ былъ жидковатъ.

4) Зеленые фазоли составляютъ *гостиное блюдо*; края онаго посыпаютъ тертымъ пшеничнымъ сухаремъ, украшаютъ

ютъ же края карбонадомъ изъ говядины, баранины и свинины, также и жареными калбасками, кои сосисками называютъ; впрочемъ подаютъ къ сему блюду говядину свѣжую, соленую и копченую, соленыя калбасы, ветчину, жареную рыбу, также жареныхъ голубей и куръ.

14) *Фазоли ломаные, Швейцарскіе бобы.*

Въ огородахъ нашихъ сажаютъ родъ фазолей, кои на стручьяхъ своихъ хотя имѣютъ также окрайную жилу, но мягче другихъ родовъ бываютъ; называютъ оные *Швейцарскими бобами, ломаными* же бобами потому, что оные не крошатъ ножемъ, но ломаютъ стручь на двое и на четверо. Хотябъ зерна въ стручьяхъ сихъ и совсѣмъ выспѣли, но все еще они вкусны; готовятъ оные подобно вышеписаннымъ зеленымъ фазолямъ.

1) Сіи фазоли самая наскоро приготовляемая пища, и еще при описаніи поварни служней сказано, что оные заслуживаютъ быть введены въ столъ служній, тамъ гдѣ оныхъ сажаютъ много.

2) Бобы сіи ѣдятъ до глубокой осени, но тогда сдѣлаются они солодки; малый морозъ можетъ ихъ повредить. Къ отвращенію сего замѣтивъ, что въ ночь послѣдуетъ морозъ, должно бобы сіи съ плетями ихъ и жердками выдернувъ, скласть въ кучу и покрыть вѣтвями древесными или соломою; таковымъ спо-

собомъ можно ихъ сберечь еще на нѣсколько недѣль.

3) Блюдо сїе можно считать *средственнымъ*; подаютъ къ оному яишницу, говядину, баранину, утку и гуся; приличенъ же къ онымъ, кромѣ говяжьяго, изъ баранины отваръ.

15) *Пустарнакъ.*

Когда пустарнакъ, котораго такъ мѣлко крошить, какъ морковь, нѣтъ нужды, приставленъ будетъ на огонь въ холодной водѣ, и напослѣдокъ коровьимъ масломъ и тминомъ подправится, должно смотрѣть того, развариваются ли нѣсколько корни, чтобъ жижа отъ того огустѣла; естьли же оная будетъ еще жидка, должно огустить оную растертымъ бѣлымъ хлѣбомъ; ежели случится изъ говядины, или курицы, или голубей отваръ, придаетъ онъ сему огородному корню добрый вкусъ, когда въ немъ оный варить.

1) Пустарнакъ бываетъ вкуснѣе до Воздвиженїя, а съ половины Сентября прїемлетъ солодкїй вкусъ, многимъ непрїятный; ѣдятъ корни сїи съ говядиною, курицею, голубями, иногда съ ветчиною.

2) Пустарнакъ во всякое время составляетъ *обыкновенное* блюдо.

16) *Спинатъ.*

Отобранный и отъ песку или земли очищенный спинатъ кладутъ въ кипятокъ, даютъ оному нѣсколько разъ вскипѣть, наконецъ выкинувъ на сито, даютъ

во-

водѣ отечь и оную выжимаютъ, спинатъ дробно рубятъ, потомъ въ кастрюлѣ или черепнѣ, въ которой растоплено коровье масло и нѣсколько съ мукою поджарено, взмѣшиваютъ, и приправляютъ тертымъ мушкатнымъ орѣшкомъ, подливъ не много воды, въ которой спинатъ сначала варился.

1) Чтобъ спинатъ не утратилъ зеленаго своего цвѣту, должно воду, въ которой онъ сперьва варится, присолить.

2) Нѣкоторыя въ изрубленный спинатъ кладутъ двѣ цѣлыхъ луковицы, отъ наружной ихъ лузги очищенныя, кои сообщаютъ оному пріятный вкусъ.

3) На приготовленный и на блюдо выложенный спинатъ кладутъ продолговатыми сухариками нарѣзанный и въ маслѣ коровьемъ поджареный папушникъ.

4) Въ великомъ обыкновеніи украшать спинатъ въ блюдѣ выпускными яйцами. О выпусканіи яицъ упомянуто уже въ перьвой главѣ сего втораго Отдѣленія подъ No 12, при описаніи травяной похлебки; для спинату же, равно и для свѣжей капусты, можно приготовлять оныя слѣдующимъ образомъ: приставляется на огонь котликъ или кастрюля, въ которой воды на два или на три пальца налито быть должно; какъ скоро вода начнетъ кипѣть, прыснуть въ оную ренскаго уксусу, разбивать яйцо по яйцу и выпускать въ воду, и притомъ

томъ такъ, чтобъ выпущенное яйцо до другаго не касалось. Когда усмотришь, что бѣлокъ вокругъ столько окрѣпъ, что желтокъ въ ономъ крѣпко сидитъ, тогда взявъ уполовникъ, вынимать яйцо по яйцу, и класть въ просторное блюдо, наполненное холодною водою; естьли спинату въ блюдѣ столько наложено, что края остаются порозжи, тогда вынимая яйца, очищать оныя кругло ложкою, и одно по одному укласть на краяхъ. Раздавая спинатъ по тарелкамъ, должно класть на каждую по яйцу или по два.

5) *Укладываютъ же спинатной соусъ весь сверьху также по краямъ блюда яишницею*, густыми яйцами, сосисками, карбонадомъ изъ говядины, баранины и свинины; ветчину, соленыя калбасы и гусиные полотки также подаютъ къ спинату.

6) Спинатъ можетъ всегда служить за *гостиное* блюдо, но надобно остерегаться, чтобъ не употребить въ него стараго масла кадочнаго, которое сообщитъ ему противный вкусъ. Въ нѣкоторыхъ домахъ прибавляютъ къ спинату сахару и коринки; однакожъ мало охотниковъ до таковаго пріуготовленія, потому что спинатъ самъ по себѣ довольно прѣсенъ. Нѣкоторыя напротивъ сообщаютъ спинату кислоту, подмѣ-

 ши-

шивая въ него щавелю; но и это приготовленіе не многимъ нравится.

17) *Зеленая или свѣжая капуста.*

Капусту перебравъ начисто, перемывъ изрубить, и уварить мягко въ водѣ съ прибавкою масла коровьяго и соли; подавая же на столъ, край блюда посыпать тертымъ пшеничнымъ сухаремъ.

1) Свѣжую капусту ѣдятъ въ теченіи многихъ мѣсяцевъ; иногда мѣшаютъ съ оною въ вареніи другія травы, временемъ же и безъ капусты варятъ однѣ травы, имѣющія вкусъ сходный къ капустѣ.

2) Такова между прочимъ бываетъ весною *сурѣпица;* оная крошится и варится подобно свѣжей капустѣ; но вкусомъ бываетъ лучше, нежели настоящая капуста, даже приближается къ спинату, коему уподобляется и нѣжностію въ вареніи; нѣкоторыя сливаютъ первую воду, другія сего не дѣлаютъ, чтобъ капустный вкусъ не утратился.

3) Молодая горчица также употребляется въ вареніе вмѣсто листовъ зеленой капусты; крошатъ оную, первую воду въ вареніи сливаютъ къ отнятію остроты вкуса, а когда опять на огонь приставляется, подбавляютъ въ нее крошеной мяты: однако трава эта добротою вкуса сурѣпицѣ не уподобляется, и только по нуждѣ употребляется для стола особъ средняго состоянія.

4)

4) Когда молодая капуста употребляется въ поварнѣ рано по лѣту, вкусъ ея бываетъ нѣсколько суровъ; поправляется оный, когда въ капусту прибавить свекольныхъ листовъ, спинату и сурѣпицы.

5) Лучшій получаетъ вкусъ зеленая (т. е. сѣрою называемая) капуста безъ примѣси другихъ травъ; когда морозъ оную поумягчитъ, тогда оная и во щахъ многимъ нравится.

6) Капустные отпрыски, выбѣгающіе весною изъ старыхъ кочарыгъ, съ коихъ кочни срѣзаны, доставляютъ также пріятное блюдо; оные готовятся по вышеписанному, какъ сѣрая капуста; подбавляютъ къ нимъ для вкусу очищенныя луковицы.

7) *Бремерскою* капустою называютъ кочешки, выходящіе вверьху сѣрой капусты, кои варятъ не крошивъ; положить въ кастрюлю свѣжаго чистаго вкусу коровьяго масла, и накрывъ, симъ кочешкамъ дать прѣть до тѣхъ поръ, какъ сдѣлаются мягки.

8) Блюдо сѣрой капусты можетъ быть *гостиною* пищею, когда сопровождается оное чѣмъ нибудь, на примѣръ выпускными яйцами, карбонадами, калбасами или ветчиною; кромѣ сего подаютъ къ оному яишницу, соленое или копченое мясо.

9) Ѣдятъ же съ сѣрою капустою и каштаны; сіи должно на угляхъ или въ горячей золѣ испечь, или въ закрытой черепнѣ или сковородѣ поставить на угли, чтобъ умякли; облупивъ оные изъ лузги, положить въ варящуюся капусту и дать еще нѣсколько покипѣть; другія облупленные каштаны ужариваютъ въ коровьемъ маслѣ, и при выкладываніи капусты на блюдо, укладываютъ ихъ по краямъ блюда. Въ нѣкоторыхъ домахъ введено въ обыкновеніе укладывать края блюда особливо сваренными и облупленными картофелями; сіе не заслуживаетъ подражанія, по причинѣ дороговизны каштановъ.

10) Сѣрая хворостливая капуста имѣетъ особливое приготовленіе, которое называется лѣнивымъ: листы капусты содрать вдоль съ поперечнаго ихъ ребра, внутренній же стержень кочарыжки очиствивъ отъ суковъ, изрѣзать поперегъ; приставить на огонь въ кипяткѣ съ солью въ кастрюлѣ или горшкѣ, и уварить мягко; потомъ капусту выкинувъ на рѣшето, дать водѣ отечь начисто; потомъ положить въ кастрюлю кусокъ масла, покласть въ него капусту, накрыть крышкою и дать упрѣвать на умѣренномъ угольномъ жару: кастрюлю временно должно потряхать, чтобъ не пригорало; въ блюдѣ ка-

капусту сїю укласть карбонадомъ или сосисками; варятъ же съ оною и бараньи кишки, или особливо сваривъ подаютъ къ ней.

18) *Бѣлая капуста.*

Возьми одинъ или нѣсколько кочней бѣлой капусты, свари оные въ водѣ съ солью мягко, и когда по вынутїи изъ воды отпечетъ на рѣшетѣ, положи въ кастрюлю кусокъ Майскаго коровьяго масла, нѣсколько свѣжей смѣтаны, очень мало мушкатнаго толченаго цвѣту, но побольше кубебы или гвоздичныхъ головокъ; въ масло же для густоты должно подбить муки: когда по накрытїи кастрюли капуста довольно упрѣетъ, въ продолженїи чего должно оную почасту потряхать въ отвращенїе пригари, выложить капусту на блюдо, котораго края усыпать тертымъ пшеничнымъ сухаремъ, или укласть карбонадомъ, или жареными сосисками.

1) Естьли кочни капустные будутъ малы, должно оные по вынутїи изъ воды, въ которой варились, разрѣзать на двое, а когда велики, то на четверо, ребры же изъ нихъ вырѣзать, чтобъ не втягивали въ себя понапрасну масла, для того что реберъ или стеблей сихъ не ѣдятъ.

2) Сїя бѣлая капуста можетъ быть *гостиною* пищею, когда подать къ ней кусокъ говядины, или заднюю ногу барани-

нины; можно же подавать къ ней утку или гуся.

3) Когда капуста сія довариваетсся въ мясномъ бульо̂нѣ, выходитъ вкусомъ лучше, нежели въ вышеписанномъ прїуготовленїи.

4) *Молочная капуста* приготовляется изъ этой же бѣлой капусты слѣдующимъ образомъ: вырѣзавъ изъ кочня стержень, изрубить оный мѣлко сѣчкою, и положить въ котелъ кипящей воды; когда капуста до половины уварится, выкинуть на рѣшето и дать водѣ отечь; между тѣмъ варить въ особливой посудѣ прѣснаго молока (ибо съ капустою вареное *творожится*, налить молоко это на капусту, приправить коровьимъ масломъ, толченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ, подбить мукою, на молокѣ или водѣ разведенною; выложивъ на блюдо, усыпать края онаго тертымъ пшеничнымъ сухаремъ.

Сія молочная капуста составляетъ *главное* блюдо, когда сопровождено будетъ говядиною, калбасами, или ветчиною, или копченымъ говяжьимъ языкомъ, или жареною свининою, или разными карбонадами.

5) *Капуста въ уксусѣ*: изрѣзать бѣлую капусту въ тонкїе продолговатые кусочки, такъ какъ крошатъ изъ свѣжей капусты салатъ, приставить на огонь въ холодной водѣ; когда до половины ува-

ри-

рится, воду слей, а вмѣсто того налей уксусу, положи не много тмину, гусинаго или свѣжаго свинаго сала, также нѣсколько на водѣ разболтанной муки, и все это довари; подавая на столъ, края должно усыпать тертымъ пшеничнымъ сухаремъ.

Ѣдятъ сїю уксусную капусту съ сырою и вареною ветчиною, холодною соленою и копченою говядиною, разными калбасами и жареною свининою; можетъ же сїя уксусная капуста быть тогда *гостинымъ блюдомъ*, когда еще нѣтъ въ запасѣ кислой капусты.

6) *Капуста съ ветчиною* называется то блюдо, когда бѣлую капусту сѣчкою изкрошить дробно, приставить на огонь въ горячей водѣ, приправить масломъ коровьимъ, жеребейками изрѣзанною нѣсколько худощавою ветчиною, напослѣдокъ толченымъ перцомъ; для огущенїя же жижи подбить на водѣ разболтанною мукою, а подавая на столъ, края блюда посыпать тертымъ сухаремъ пшеничнимъ.

Сїю капусту ѣдятъ съ яишницею, карбонадомъ, калбасами и всякимъ мясомъ; блюдо это *средственное*, но хорошїе прїятели приглашаютъ на оное къ себѣ изъ города въ деревню.

19) *Савойская капуста.*

Савойская капуста составляетъ *гостиное блюдо*, а приготовляется оное

 какъ

какъ бѣлая капуста, и тѣми же мясами сопровождается, кои упомянуты для бѣлой капусты.

20) *Цвѣтная капуста.*

Очистивъ цвѣтную капусту отъ всѣхъ твердыхъ кожъ и листовъ, положить на нѣсколько въ холодную воду, потомъ въ горячей водѣ съ солью приставить на огонь и сварить, но не такъ мягко чтобъ распалась; послѣ чего уполовникомъ выкласть осторожно, дабы не переломать, въ глубокую сковороду, на которой поджарено уже нѣсколько съ мукою смѣшаннаго масла свѣжаго и мяснымъ бульiономъ разведено, и накрывъ сковороду, на горячей золѣ исподоволь пропарить, приправивъ толченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ: все это потребно къ прiуготовленiю столько уважаемаго блюда, какова цвѣтная капуста.

1) Должно стараться, чтобъ цвѣтная капуста не распалась, но чтобъ сколько возможно цѣлая выкладена была на блюдо или въ соусникъ; чѣмъ просторнѣе будетъ посуда, въ которой она готовлена, тѣмъ легче оную вынимать.

2) Цвѣтная капуста составляетъ *главный соусъ;* бульiонъ въ нее должно употреблять изъ свѣжей говядины каплуна или старыхъ куръ; въ недостаткѣ сихъ мясъ лучше употребить свѣжую смѣтану.

3)

3) Къ цвѣтной капустѣ подаютъ говядину, телятину, птицъ, а временно и молодую баранину.

21) *Кислая капуста, крошево.*

Когда квашеная бѣлая капуста поспѣетъ, то есть надлежащимъ образомъ закиснетъ, называется тогда оная кислою капустою, или крошевомъ: тогда верьхнїй слой капусты сгресть, (ибо оной обыкновенно не имѣетъ въ себѣ вкусу) пока окажется крошево хорошаго вкусу; въ горшокъ, въ которомъ варить кислую капусту, должно положить на дно кусокъ масла коровьяго, потомъ капусту, и долить водою холодною; когда капуста въ половину уварится, поставить особливой горшокъ на угольной жаръ, въ которомъ поджарить масла коровьяго съ небольшимъ количествомъ муки, но такъ чтобъ не подожглось желто или темно; это масло вылить въ капусту и докончить варенїе.

1) Когда въ кислую капусту въ началѣ варенїя положить гусинаго сала, выдетъ оная еще мягче, нежели отъ коровьяго масла; нѣкоторыя употребляютъ къ сему свѣжее свиное сало.

2) Можно же кислую капусту упарить въ глиняной черепнѣ; по уваренїи оной въ половину въ водѣ выкинуть на рѣшето, и воду выжать, положить въ горшокъ вымытаго или несоленаго масла коровьяго, всыпать на оное капусту, и на умѣренномъ угольномъ огнѣ дать оной

упрѣть; горшокъ временно потряхать, также и ложкою въ немъ мѣшать, чтобъ ко дну не пригорѣло: когда напослѣдокъ окажется, что сокъ въ горшкѣ не густъ, можно свѣжаго масла коровьяго, смѣшавъ съ небольшимъ дѣломъ муки, подложить; выкладывая капусту на блюдо, когда готовлена оная безъ мяса, посыпать края онаго тертымъ пшеничнымъ сухаремъ.

3) Въ кислой капустѣ соль вкусу не производитъ, почему не токмо оной не класть, но и масло коровье вымыванїемъ отъ соли освобождать.

4) Въ случаѣ, когда кислая капуста сама по себѣ не довольно кисла, должно поправлять это уксусомъ.

5) Многїя думаютъ удобрить капусту, варивъ оную на простомъ виноградномъ винѣ; въ Государскихъ поварняхъ употребляютъ къ сему реинвейнъ.

6) Когда есть карбонадъ или сосиски, укладываютъ оными края блюда; естьли же случится большая жареная калбаса, кладутъ оную сверьхъ капусты. Таковымъ образомъ кислая капуста составляетъ *гостиное* блюдо; за оное же служитъ, когда поданъ будетъ къ ней цѣлой окорокъ ветчины, копченой говяжїй языкъ, соленая калбаса, или часть соленой или копченой говядины; изъ соленой свинины въ сопровожденїе сего блюда подаютъ голову, спинку, ры-

рыло и уши; жаренаго зайца также иногда подают къ кислой капустѣ, либо на особливомъ блюдѣ, или вмѣстѣ съ капустою.

22) *Земляныя яблока.*

Облупивъ съ земляныхъ яблокъ кожу, разрѣжь оныя и свари въ водѣ съ солью; какъ скоро они проварятся, воду слей, и упарь земляныя яблока въ просторной черепнѣ съ коровьимъ масломъ, малою долею смѣтаны, приправою мушкатнаго цвѣту и тертымъ пшеничнымъ сухаремъ.

1) Земляныя яблока не всякому приходятъ на вкусъ, однакожъ есть до нихъ охотники; не могутъ оныя составлять блюда гостинаго.

2) Когда есть говяжїй отваръ, прибавляетъ оный сему блюду вкусъ, когда на ономъ готовить; но должно тщательно смотрѣть того, чтобъ земляныя яблока не переварились, ибо легко распадаются; они весьма одуваютъ животъ, почему въ нихъ вмѣсто мушкатнаго цвѣту лучше класть перецъ; ѣдятъ оныя обыкновенно съ говядиною свѣжею, соленою и копченою, баранину также къ нимъ подаютъ.

23) *Дробная рѣпа.*

Оскребши рѣпу, отрѣзавъ у ней головицы и хвостики, должно оную сперьва сварить безъ масла и сала въ одной водѣ до половины спѣлости, потомъ

сливъ

сливъ воду, съ коровьимъ масломъ въ закрытомъ горшкѣ упарить; когда оная сдѣлается мягка, подбавить въ мукѣ обваленный кусокъ масла коровьяго, и дополнивъ нѣсколько мяснымъ отваромъ, приправленнымъ толченымъ перцомъ, жижу варенїемъ огустить; въ горшкѣ кушанье это должно почасту потряхать, чтобъ не пригорѣло; накладывая въ блюдо, слѣдуетъ края онаго посыпать тертымъ пшеничнымъ сухаремъ.

1) Нѣкоторыя съ самаго начала рѣпу парятъ съ коровьимъ масломъ; но желающїя избавить себя отъ надмѣнїя живота, варятъ въ водѣ и перьвую воду по вышеписанному сливаютъ.

2) Чтобъ больше *отвратить одувающее* свойство рѣпы, кромѣ перцу должно класть въ нее тмину, что не токмо вкусу рѣпы не портитъ, но еще удобряетъ.

3) Противно глазамъ, когда рѣпа подана будетъ на столъ синеватаго цвѣту; происходитъ оной отъ того, когда рѣпа оскоблена будетъ заранѣе, на примѣръ еще свечера; почему должно оную чистить предъ самымъ готовленїемъ, обмыть въ теплой водѣ, и тотчасъ на огонь приставлять.

4) Рѣпа сїя составляетъ *гостиное блюдо;* бываетъ оная скороспѣлая и осенняя; новиною служитъ она, когда поспѣетъ въ половинѣ Iюня. Осенняя рѣпа

па хранится съ осени до самой весны; ѣдятъ оную съ говядиною, бараниною и свининою, также съ гусемъ, уткою, жареною калбасою, сосисками и карбонадомъ; въ тѣхъ мѣстахъ, гдѣ сія дробная или Маркская рѣпа за рѣдкость, подаютъ оную къ жареному гусю, уткѣ и баранинѣ.

24) *Кольрабія.*

Очищенную и въ куски изрѣзанную кольрабїю, то есть брюкву сверьхъземную, уваривають сперьва въ водѣ мягко, сливъ же воду, наливаютъ опять отваромъ изъ свѣжей говядины, или старой курицы, а наконецъ подложивъ коровьяго масла, мушкатнаго цвѣту и тертаго пшеничнаго сухаря, доканчиваютъ увариванїе; выложивъ на блюдо, посыпаютъ края онаго тертымъ пшеничнымъ сухаремъ.

1) Когда кольрабїя составляетъ новину, служитъ она за *гостиное* блюдо, потомъ за средственное; когда же отвердѣетъ, вкусъ ея будетъ не хорошъ.

2) Къ кольрабїи подаютъ говядину и баранину, а особливо голубей, куръ, утокъ и гуся.

3) *Брюква* или кольрабїя подземная меньше уважается; но можно оную готовить таковымъ же образомъ, и сопровождать тѣми же мясами.

4) *Водяную* или *крупную рѣпу* совсѣмъ не подаютъ на столъ господскїй; упо-

упре-

требляется только средняго росту особливый родъ составляющая рѣпа; готовятъ и ѣдятъ оную какъ кольрабïю.

25) *Вяленая рѣпа.*

Маркскую, то есть дробнаго рода рѣпу, сушатъ и хранятъ въ прокъ за отличную пищу; къ сему избираютъ самую мѣлкую, и при сушенiи обрѣзываютъ у ней головицы и хвосты. Поелику къ ней песокъ прилипаетъ, котораго при перебиранiи рѣпы глазами усмотрѣть не можно, то прежде варенiя должно оную разъ пять или шесть перемывать въ теплой водѣ, чтобъ песку не осталось, который ощущается впрочемъ на зубахъ; по обмытiи приставляютъ рѣпу на огонь въ горячей водѣ, и до половины увариваютъ; въ этомъ состоянiи снимаютъ оную съ огня, освобождаютъ отъ воды, выкинувъ въ сито, и даютъ ей остыть столько, чтобъ можно было въ руки брать и крошить мѣлко; по совершенiи сего наливаютъ опять на крошеную рѣпу воду, въ которой она варилась, и прибавивъ масла коровьяго, на угольномъ жару исподоволь упариваютъ; предъ накладыванiемъ къ столу подбавляютъ муки на холодной водѣ, чтобъ сокъ не былъ водянъ, но вкусенъ и густоватъ.

1) Не прилично Хозяйкѣ, когда рѣпу эту подавать на столъ цѣльную, а не изрѣзавъ: имѣетъ она тогда вкусъ не таковъ, и означаетъ лѣность; цѣльную го-

готовятъ ее только въ домахъ низкаго состоянія.

2) Воду употреблять къ перемыванію ея не горячую, но только теплую, чтобы чрезъ то не лишилась она своей сладости, въ чемъ и состоитъ лучшій ея вкусъ.

3) Верьхней части ея не должно срѣзывать, ибо въ этомъ мѣстѣ лучшая сладость содержится; одни только хвостики у ней отрѣзываются, какъ неимѣющіе въ себѣ вкусу.

4) Вяленая рѣпа сія бываетъ не толще, а большею частью еще тонѣе толстаго гусинаго пера; которая очень толста, не имѣетъ вкусу, почему разрѣзываютъ оную не вдоль, а въ кусочки, величиною не больше огороднаго гороху.

5) Деревенскіе жители средняго состоянія охотники до сего кушанья, и у нихъ составляетъ оное уважаемое *гостиное*, но должно, чтобъ рѣпа не была тверда; почему не должно налегать на нее поспѣшнымъ и сильнымъ вареніемъ, дабы не сообщить ей еще больше твердости; сопровождаютъ это блюдо гусиной полотокъ, соленая и копченая говядина и свинина, соленыя калбасы, бычачій языкъ и жареная калбаса; копченой гусиной полотокъ всего приличнѣе, и знатоки оный къ сей рѣпѣ лучше всего предпочитаютъ.

26) *Спаржа.*

Обрѣзавъ нижнїе концы у спаржи, гдѣ она у земли срѣзывается, прямо, перетри оную, брось въ холодную воду, связывай по горстямъ къ толстому концу въ пучки, приставь сїи связки съ водою къ огню, и кинувъ въ нее соли, такимъ образомъ вари, чтобъ спаржа не размякла и концы бы у ней не отпали; вынувъ пучки изъ воды, накрой ихъ салфеткою; отпуская на столъ, клади пучокъ по пучку на плоское блюдо толстыми концами или отрѣзомъ на края, а тонкими къ срединѣ; разрѣжь связки, распространи спаржу искусно, чтобъ на блюдѣ порожжаго мѣста не осталось, и подавай къ ней соусъ.

1) Спаржа составляетъ *главное блюдо*, и употребляется въ обѣдѣ и ужинѣ, либо одна, или въ прикуску къ разному жареному.

2) Обыкновенный *соусъ* къ ней слѣдующїй: взять только свѣжаго масла коровьяго, неимѣющаго никакого запаху, растопить, и поджаривъ до желта, облить онымъ спаржу. Нѣкоторыя сыраго вкусу сего масла не любятъ; по облитїи спаржи масломъ натираютъ сверьху мушкатнаго орѣху.

3) *Взбитой соусъ* изъ коровьяго масла къ спаржѣ слѣдующїй: потомъ какъ вымытое или очень мало соли въ себѣ имѣющее масло, и во перьвыхъ половина онаго съ двумя или тремя ложками во-

воды и крупичатою мукою, которой должно захватить подъемъ ножевой, ложкою будетъ взбито, составляетъ то взбитой соусъ; другую оставшуюся половину масла должно подкладывать туда же, отъ чего соусъ будетъ довольно густъ. Долго соусу сего не должно оставлять въ кастрюлкѣ, чтобъ масло не сѣло комками; взливаютъ оный не медливъ на спаржу, или иную пищу, къ каковой оной приличенъ.

4) *Голландской обыкновенной соусъ*, употребляемый къ обливанїю спаржи, составляется таковымъ образомъ: поставь въ горшкѣ воды, положи не много толченаго шафрану, мушкатнаго цвѣту, лимону кружками, нѣсколько ренскаго уксусу и сахару, и вари это; снявъ горшокъ съ огня, подбей столько яичныхъ желтковъ, чтобъ соусъ вышелъ довольно густъ, поставь еще горшокъ на жаръ и увари до надлежащей густоты, каковая служитъ къ обливанїю рыбы и нѣкоторыхъ мясныхъ пищъ; когда же онымъ обливать сваренную спаржу, лимону въ соусъ класть не должно. Въ соусъ къ спаржѣ должно капнуть нѣсколько лимоннаго соку; хотя впрочемъ и одинъ ренской уксусъ довольно кислоты оному доставляетъ; но въ украшенїе къ рыбѣ и мяснымъ пищамъ должно быть лимону кружками.

5) *Винной соусъ* къ спаржѣ составляется таковымъ образомъ: смѣшать несоленаго коровьяго масла, яичныхъ желтковъ, крошечку скорбильной муки и толченаго мушкатнаго цвѣту, развести это, взявъ бѣлаго вина и воды по равнымъ долямъ съ прибавкою сахару, и приварить на угольномъ жару. Не должно этотъ соусъ переслащивать сахаромъ; къ произведенїю остроты можно подбавлять ренскаго уксусу.

6) Нѣкоторые ѣдятъ спаржу съ холоднымъ соусомъ изъ ренскаго уксусу и прованскаго масла, такъ какъ дѣлается оный для салату; вмѣсто уксусу можно употреблять лимонной сокъ.

27) *Артишоки.*

Предварительное очищенїе артишоковъ производится таковымъ образомъ: срѣзать оные внизу у стебля, короткїе твердые листы осчипать вверьху и съ концовъ листовъ острое начисто срѣзать, и подержавъ нѣсколько въ холодной водѣ, приставить на огонь, переложивъ въ горячую воду, присолить; когда артишоки сварятся, вынувъ изъ воды, покласть на блюдо кучею, чтобъ не простыли, накрыть и дать съ нихъ водѣ отечь; къ сему намѣренїю должно выкласть ихъ на полное блюдо, когда нужно будетъ изъ нихъ вычищать внутренность корешка.

Можно къ онымъ подавать такъ называемой Голландской или винной соусъ, како-

ковые описаны въ Отдѣленіи о спаржѣ. Артишоки всегда составляютъ *главное блюдо.*

28) *Свѣжія груши.*

Должно взять спѣлыхъ грушъ, мѣлкія изъ нихъ разрѣзать пополамъ, а крупныя на четверо. Естьли нужно груши обмывать, произвесть это въ холодной водѣ; варить, не очищая съ нихъ кожи, и когда въ половину уварятся, поджигаютъ масла коровьяго съ нѣкоторою долею муки до темна, и съ онымъ груши въ черепнѣ допекаютъ.

1) Кромѣ масла чернобыльникъ составляетъ единственную приправу, которая въ довольномъ количествѣ къ грушамъ кладется и вмѣстѣ съ оными на столъ подается; безъ чернобыльнику груши не таковы бываютъ вкусомъ.

2) Естьли груши не пустятъ изъ себя красноватаго соку, должно варить съ ними нѣсколько сухихъ вишенъ; кромѣ происходящаго отъ того лучшаго вкуса сообщаютъ онѣ соусу красивость.

3) Для лучшаго вкуса соусъ этотъ не долженъ быть жидокъ, но густоватъ; для чего должно не много лучшей крупичатой муки поджаривъ съ масломъ, въ оной подбавлять.

4) Переспѣвшія и размякнувшія груши совсѣмъ къ сему не годятся; оныя развариваются въ кисель и идутъ только на служній столъ.

5) Къ учиненію грушъ вкуснѣйшими должно поджарить на угляхъ верьхнюю корку рѣшетнаго хлѣба, и пригорѣвшее съ ней оскресть; поджареную корку предъ подаваніемъ грушъ на столъ воткнуть въ горшокъ, чтобъ оная распарилась. Чѣмъ слаще будутъ груши, тѣмъ вкуснѣе выдутъ отъ сего чернаго кислаго хлѣба; безъ сего хлѣба не будетъ въ грушахъ половины вкуса; нѣкоторыя варятъ съ грушами клюцки изъ пшеничной муки.

6) Когда сіи груши составляютъ новину въ лѣтѣ, служатъ *гостиною* пищею, въ послѣдствѣ же *средственною*, а осенью и зимою *вседневною* пищею.

7) Съ блюдомъ изъ свѣжихъ грушъ ставятъ соленыя и копченыя мяса, сельдей, жареную рыбу, карбонадъ, также жареныхъ голубей и цыплятъ.

8) *Пареныя груши* приготовляются таковымъ образомъ: очистить груши, и оставить ихъ цѣльными; чѣмъ крупнѣе оныя будутъ, тѣмъ больше украшаютъ столъ; надрѣзать груши крестъ на крестъ до самыхъ сѣмячекъ, но не глубже, чтобъ не развалились; стебельки какъ у этихъ, равно и въ предшедшемъ пріуготовленіи грушъ отрѣзывать не должно. Положивъ груши въ горшокъ съ крышкою, налить виноградымъ виномъ пополамъ съ водою, приправить коровьимъ масломъ, сахаромъ и толче-

ною корицею, уварить ихъ столько, чтобъ жижа огустѣла; подавая же на столъ, выкласть грушу подлѣ груши на блюдо или тарелку, тогда еще густо усыпать корицею, и подавать за *гостиную пищу* къ жареному. Есть родъ большихъ озимыхъ грушъ, кои сами собою въ горшкѣ докрасна упрѣваютъ; въ недостаткѣ же оныхъ вмѣсто бѣлаго вина въ другія груши должно подливать краснаго, а въ недостаткѣ послѣдняго класть въ нихъ сухихъ вишенъ. Само по себѣ разумѣется, что мягкія таящія ворту груши, каковы біорбланъ и прочія, въ это пріуготовленіе не годятся; варить ихъ также не удобно. Впрочемъ съ своимъ запаснымъ овощемъ должно такъ учреждаться, чтобъ во всю зиму для сего приготовленія были свѣжія груши.

29) *Яблочной кисель.*

Очиствивъ яблока, изрѣжь въ мѣлкіе кусочки, сѣмячка съ ихъ вмѣстилищемъ выкинь вонъ, на дно горшка положи свѣжаго коровьяго масла и сахару, на это яблока, наливъ водою или бѣлымъ виномъ; испарь яблока въ закрытомъ горшкѣ исподоволь, временно горшокъ потряхая. Естьли яблока сами собою въ кисель не распадутся, разотри оныя въ горшкѣ пестикомъ, а отпуская на столъ, посыпь довольно сверьху толченою корицею.

1) Яблочной кисель ѣдятъ либо одинъ, или въ прикуску съ разнымъ жаренымъ, и холоднымъ соленымъ и копченымъ мясомъ; въ послѣднемъ случаѣ подаютъ его холодный; ибо холодное къ жареному лучше теплаго вкусъ имѣетъ.

2) Чтобъ яблочной кисель къ жареному былъ вкуснѣе, должно подмѣшать въ него прежде выкладыванія изъ горшка мѣлко накрошеной лимонной корки.

3) Должно знать свойство своихъ яблокъ, изъ коихъ однѣ бываютъ къ киселю сему способнѣе другихъ; слабаго вкусу яблокамъ можно помочь подбавкою вина. Для многихъ родовъ яблокъ, каковы рейнеты Стетинскіе и прочія, вино излишне, потому что имѣютъ онѣ собственной винной вкусъ.

30) *Боргдорфскія яблока.*

Сіи всѣмъ иностраннымъ яблокамъ за вкусъ предпочитаемыя домашнія наши яблока, единственныя, кои, яко здоровѣйшая пища, на столахъ нашихъ уважаются. Когда же Боргдорфскія яблока варить, должно выбирать изъ домашняго своего запасу самыя мѣлкія, (ибо крупныя подаются сырыя въ постольникѣ), не очищать оныхъ и стебельковъ не выламывать; положить въ горшокъ кусокъ свѣжаго коровьяго масла, потомъ яблока, и подливъ воды, закрывъ парить на слабомъ огнѣ; единая приправа къ нимъ кромѣ масла начисто перебранный анисъ. Должно смотрѣть

треть того, чтобъ сокъ не былъ густъ; когда нѣкоторыя яблока треснутъ, вскорѣ огустятъ оной; подавая яблока на столъ, должно посыпать сахаромъ, смѣшаннымъ съ корицею.

1) Боргдорфскихъ яблокъ въ вареніе не должно употреблять прежде, пока можно будетъ ѣсть оныя сырыя.

2) Не нужно также класть сахару въ горшокъ къ яблокамъ, потому что вкусъ ихъ самъ по себѣ не кислъ.

3) Хотя анису можно класть много, однакожъ въ таковой мѣрѣ, чтобъ не заглушилъ естественнаго яблочнаго вкусу.

4) Блюдо это отмѣнная пища для больныхъ, а особливо страждущихъ грудью; впрочемъ оное *гостиное*, которое обыкновенно подаютъ къ холодной соленой и копченой говядинѣ, также къ холодной вареной ветчинѣ, калбасамъ и жареной рыбѣ.

5) Сіи же Боргдорфскія яблока безъ смѣси съ другими родами яблокъ варятъ въ кисель съ мѣлко крошеною лимонною коркою, и подаютъ холодный къ жареному, а особливо дичинѣ; поступаютъ съ оными по вышесказанному о яблочномъ киселѣ во второмъ примѣчаніи.

6) Парятъ же сіи яблока цѣлкомъ, и такъ на столъ подаютъ; должно оныя очистить, не отвертывая стебельковъ, вверьху только цвѣточные листки вы-

рѣзать. Къ сему берутъ мѣлкія яблока, для того что оныя скорѣе большихъ упрѣваютъ; на дно горшка положить кусокъ несоленаго масла, на оное яблока, подлить вина, подсластить сахаромъ, а предъ сниманїемъ съ огня положить мѣлко скрошеной лимонной корки; подавая на столъ яблока укласть рядомъ и посыпать корицею; Ѣдятъ оныя съ жаренымъ, и съ другими яблоками онѣ отнюдъ несравнительны.

7) Еще изъ Боргдорфскихъ яблокъ готовятъ слѣдующее прїятное блюдо: очистивъ яблока, изрѣзать ломтиками, положить на сковороду масла коровьяго, подлить туда же вина, подмѣшать коринки, мѣлко скрошеной лимонной корки и сахару, накрыть сковороду, и на умѣренномъ угольномъ огнѣ дать яблокамъ пропечься, но не такъ, чтобъ оныя распались; какъ скоро яблочные ломтики пропекутся, подавать ихъ на столъ, посыпавъ густо корицею; Ѣдятъ оныя теплыя съ жареными голубями и дичиною какъ въ обѣдѣ, такъ и ужинѣ.

31) *Свѣжія сливы.*

Изъ свѣжихъ сливъ готовятъ очень уважаемое *гостиное* блюдо слѣдующимъ образомъ: поставить оловянное блюдо надъ углями на желѣзномъ треножникѣ, класть на оное сливы рядомъ, (а не одна надъ другою), посыпать сахаромъ, и положить несоленаго свѣжаго коровьяго масла, также

же нѣсколько толченой корицы, закрыть блюдо плотно, и дать сливамъ посредствомъ умѣреннаго жару исподоволь пропечься.

1) Въ сіи запекаемыя сливы не должно подбавлять ни воды, ни вина, ибо онѣ сами довольно даютъ соку.

2) Угольнымъ жаромъ должно такъ управлять, чтобъ усильность онаго не принудила сливъ треснуть. Ничего въ разсужденіи сливъ глазамъ не можетъ быть пріятнѣе, когда поданы оныя будутъ не треснувъ и пропекшись; ѣдятъ сливы сіи съ жаренымъ.

3) Что сливы запекаютъ на оловянномъ блюдѣ, производится для того, что сокъ, изъ сливъ вытекающій, очень усыхаетъ. Довольствуются тѣмъ, чтобъ сливы не треснули при перекладываніи въ другое блюдо; но какъ сливы во время печенія отъ олова легко могутъ отдѣлить металлическія частицы и въ себя соединить, лучше къ сему употреблять глиняную сковороду, дабы сія вкусная пища не учинилась вредною здоровью.

32) *Крыжевникъ.*

Поставь на угли глиняную черепню, положи въ нее масла коровьято, очень мало соли въ себѣ имѣющаго, и съ подбавкою сахару поджарь оное темновато; по совершеніи сего всыпь туда крыжевникъ, убавивъ жару, чтобъ ягоды не перелопались;

лись; накрой черепню, и дай симъ ягодамъ прѣть около четверти часа, послѣ чего онѣ поспѣютъ; подавая на столъ, посыпь ихъ густо толченою корицею.

1) Крыжевкикъ къ поваренному употребленiю не должно брать совершенно спѣлой; въ этомъ состоянiи къ паренiю оной не годится; должно смотрѣть, чтобъ оной не лопнулъ и не сдѣлался гущею.

2) Блюдо это *гостиное*, подаваемое къ разному жареному, какъ-то баранинѣ, телятинѣ, курицѣ и голубямъ.

3) Вторый, но болѣе обширный способъ прiуготовленiя крыжевника слѣдующiй: очистивъ ягоды *отъ стебельковъ и верьхнихъ листковъ*, заваривать оныя не много въ кипяткѣ, но столько, чтобъ не лопнули; выкинуть оныя въ сито, чтобъ вода отекла, положить въ глиняную сковороду, подбавивъ довольно сахару и не много вина, также небольшое дѣло масла коровьяго и мѣлко скрошеной лимонной корки; когда ягоды въ этомъ на умѣренномъ жару пропекутся, подавать оныя на столъ, посыпавъ толченою корицею. Можно такимъ же образомъ готовить крыжевникъ въ желтомъ соусѣ: когда несоленаго или очень мало соли въ себѣ имѣющаго масла коровьяго смѣшать съ малою долею крупичатой муки и нѣсколькими яичными желтками, положить на сковороду съ прибавкою саха-

хару и мѣлко крошеной лимонной корки, и разведши виномъ пополамъ съ водою, по вынутіи изъ кипяшку крыжевника и положеніи туда же, и накрывъ сковороду, исподоволь дать пропрѣть.

33) Сухія сливы.

Вымывъ сухія сливы въ теплой водѣ, приставить на огонь въ горшкѣ въ холодной водѣ, варить умѣренно, и когда поразмякнутъ, прибавить нѣсколько свѣжаго, крайне мало соли въ себѣ имѣющаго коровьяго масла; вскорѣ предъ сниманіемъ съ огня положить туда мѣлко скрошеной лимонной корки, и взваривъ еще разъ, подавать на столъ; выложивъ на блюдо или тарелку, посыпать оныя сахаромъ густо.

1) Должно смотрѣть того, чтобъ сокъ изъ сливъ не былъ водянъ, но довольно бы огустѣлъ.

2) Сливы, въ вареніи краснѣющія и мало на себѣ мяса имѣющія, составляютъ очень худую пищу; по крайней мѣрѣ не подаются на столъ дворянина деревенскаго, имѣющаго собственный свой садъ. Должно, чтобъ сливы на деревѣ были ростомъ по крайней мѣрѣ въ голубиное яйцо; должно, чтобъ оныя совершенно выспѣли, а по засушеніи въ вареньѣ оказывали на себѣ самой темной, черновато-лоснящійся цвѣтъ; въ этомъ состояніи будутъ оныя очень сладки и пол-

полны, и лучше прюнелей, привозимыхъ изъ Франціи. Еще къ добротѣ сухихъ сливъ надлежитъ то, чтобъ были онѣ не червоточены, и отъ сильнаго жару при сушеніи въ печи или въ сушильнѣ не полопались, или бы не подгорѣли, а чрезъ то не лишились бы лучшаго своего соку. Въ *девятой Части* показано будетъ, какимъ образомъ можно въ сливахъ при сушеніи настоящую доброту удержать. Еще здѣсь замѣтить должно, что сушеныя сливы, равно какъ и прочій сушеный овощъ, не должно содержать въ открытой посудѣ или мѣшкахъ, куда мыши доходить могутъ; ибо мыши пакостятъ своею уриною сухіе овощи такъ, что ни обмываніемъ, ни вареніемъ запаху сего истребить не можно.

3) Естьли сливы сухія имѣютъ вышеписанную доброту, составляютъ онѣ совершенно *гостиное* блюдо къ жареному, также къ холодной вареной ветчинѣ, солонинѣ и копченой говядинѣ, во всякое время къ умноженію вкуса и украшенія на столѣ.

34) *Сухія вишни.*

Сухія вишни приготовляются и къ жареному употребляются, какъ выше писано о сухихъ сливахъ.

35) *Шиповникъ.*

Шиповнику или сербариннику два рода: дикой, котораго ягоды обыкновенно сушатъ,

шатѣ, и вѣ Нѣмецкой землѣ *випенѣ* называютѣ, и садовой шиповникѣ, или ганебутѣ; послѣднiй бываетѣ несравненно крупнѣе и мясистѣе, и варится либо одинѣ, или сѣ крупнымѣ изюмомѣ. Варятѣ оной или вѣ водѣ одной, или смѣшавѣ оную пополамѣ сѣ виномѣ, подбавляютѣ нѣсколько масла несоленаго, и напослѣдокѣ сахару и мѣлко скрошеной лимонной корки; когда же класть кѣ нимѣ крупнаго изюму, это дѣлать уже тогда, какѣ шиповникѣ вѣ половину сварится, чтобѣ не лопнулѣ и вѣ гущу не разварился; накладывая кѣ столу, должно посыпать мѣлко толченою корицею.

1) Красиво для глазѣ, когда большой шиповникѣ во время сушенiя на двѣ половины разрѣзывается, имѣетѣ полный свой видѣ и не разваривается вѣ гущу.

2) Не должно шиповнику подслащивать сахаромѣ, естественный его вкусѣ отѣ того потерпитѣ; также не должно класть сахару, когда варится сѣ нимѣ изюмѣ; довольно, когда только посыпать сверьху уже на блюдѣ мѣлко толченнымѣ сахаромѣ сѣ корицею.

3) Крупной шиповникѣ обыкновенно подаютѣ кѣ жареному, а особливо изѣ домовыхѣ птицѣ или дичины; полевой малой шиповникѣ употребляется большею частью вѣ похлебки. Какимѣ же образомѣ крупной садовой шиповникѣ (инако *Турецкiя розы* называемой) освобождать

ждать отъ его колючаго внутри ягодъ находящагося пуху, о томъ показано будетъ *въ IX Части* сего сочиненія.

36) Сушеныя яблока и груши.

Сушеный овощъ, подъ каковымъ названіемъ обыкновенно яблока и груши разумѣются, бываетъ либо въ кожѣ, или очищенный. Неочищенныя варятъ таковымъ образомъ: вопервыхъ вымываютъ ихъ водою впрогорячь и приставляютъ въ горшкѣ на огонь въ таковомъ расположеніи, чтобъ тотчасъ влить масла коровьяго съ небольшимъ дѣломъ муки поджареннаго, какъ скоро овощъ начнетъ закипать, масло съ мукою огущаетъ отваръ, чтобъ не былъ оный водянъ.

1) Лучшій вкусъ выходитъ, когда варить не однѣ только яблока или груши, но оба овощи вмѣстѣ; однѣ груши даютъ приторной сладковатой вкусъ, для чего и мѣшаютъ ихъ съ яблоками квасными. Смѣсь кислоты яблокъ со сладостію грушъ выходитъ очень пріятна; естьли же смѣсь яблокъ съ грушами не производитъ сего дѣйствія, подбавить къ ней пятую долю сухихъ сливъ; однакожъ сливы сіи по сказанному прежде должны имѣть надлежащую доброту. Еще въ разсужденіи яблокъ и грушъ вѣдать должно, чтобъ къ сушенію взяты оныя были въ совершенной спѣлости и сушены съ осторожностію; и сухія овощи мо-

могутъ доказывать доброй или негодной родъ яблокъ и грушъ.

2) Этотъ сушеной овощь въ столѣ человѣка средняго состоянія считается *вседневною* пищею, исключая того, когда варенъ оный будетъ съ клюцками, какъ о томъ въ своемъ мѣстѣ показано быть имѣетъ.

3) Въ лучшемъ уваженіи состоитъ *очищенный отъ кожи сушеный овощь*, который всегда можетъ составлять *гостиное блюдо*, а варенъ быть по вышесказанному о неочищенномъ сухомъ овощѣ, то есть, смѣшавъ яблока съ грушами. Очищенныя Боргдорфскія яблока имѣютъ здѣсь перьвое мѣсто; готовятъ оныя по сказанному о свѣжихъ яблокахъ подъ No 30, и подаютъ какъ къ жареному, такъ къ соленому и копченому мясу; сушивъ сіи яблока, должно крестъ на крестъ надрѣзать. Прочія сушимыя яблока надлежитъ также приготовлять; но вкусомъ оныя далеко съ перьвыми не равняются.

Съ сушеными грушами, кои подобно Боргдорфскимъ яблокамъ къ сушенію крестообразно надрѣзываются, должно поступать по сказанному въ No 28 въ примѣчаніи 8. Можно оныя варить вмѣстѣ со сливами и вишнями, и поступать по наставленію, въ No 33 написанному. Подаютъ сіи очищенныя груши къ жареному, также ко всякому соле-

леному и копченому мясу, а особливо холодному. Что надлежитъ до неочищеннаго сухаго овоща, который по вышесказанному не составляетъ гостиной пищи, онаго не подаютъ къ жареному, но къ яишницѣ, къ жаренымъ калбасамъ, ветчинѣ, и всякому соленому и копченому мясу.

37) *Сушеные квиты, абрикозы и персики.*

Сушеные *квиты*, которымъ должно быть отъ кожи очищеннымъ, варятъ не одни, но съ сушеными сливами; въ этомъ смѣшеніи имѣютъ они столькожъ доброй вкусъ, какъ и дѣйствіе; оныя вяжутъ и тѣмъ удерживаютъ очень слабящее свойство сливъ. Размѣръ квитовъ долженъ къ сливамъ составлять осьмую долю.

Сухіе *абрикозы* и *персики* составляютъ *главное* блюдо и подаются къ жареному; должно оныя варить въ закрытомъ горшкѣ съ коровьимъ масломъ, виномъ, сахаромъ и корицею исподоволь, чтобъ въ гущу не разопрѣли. Подбавленіе мѣлко скрошеной лимонной корки прибавляетъ вкусу, однакожъ въ маломъ дѣлѣ, чтобъ не заглушить естественнаго сихъ плодовъ вкусу.

38) *Колодезной или ключевой крессъ.*

Ключевой крессъ (называемый инако по Руски *порченная помощь*) чѣмъ ранѣе въ году имѣть можно, тѣмъ лучше, и пока еще лягушки икрою своею онаго не запакостили; приготовляютъ оной подо-

бно

бно всѣмъ салатамъ съ уксусомъ и деревяннымъ масломъ, или дѣлаютъ изъ него тѣсто, растирая его съ уксусомъ и сахаромъ, или съ виномъ.

1) Когда ключевой крессъ ѣстъ обварной и горячїй, какъ то дѣлаютъ съ нѣкоторыми салатами, вкусъ онаго бываетъ горекъ и меньше прїятенъ; ѣдятъ оный съ яйцами, яишницею и жаренымъ, также съ соленою и жареною рыбою, и съ холоднымъ соленымъ и копченымъ мясомъ.

2) Оный, подобно всѣмъ салатамъ, составляетъ *гостиную* пищу; мѣшаютъ оной съ иными салатами.

39) *Садовой крессъ.*

Этотъ готовятъ и ѣдятъ подобно предшедшему въ салатѣ; можно оный мѣшать съ ключевымъ крессомъ, рапунцелемъ и лактукомъ. *Ложечную траву* или кохлеарїю приготовляютъ и подаютъ таковымъ же образомъ.

40) *Рапунцель.*

Есть полевой и огородной рапунцель; послѣднїй крупнѣе и мягче перьваго; ѣдятъ оный одинъ, или смѣшавъ съ другими салатными травами, подобно садовому крессу, и къ тѣмъ же подаютъ пищамъ; есть обыкновенїе и распаривать оный, какъ ветчинный салатъ, о которомъ ниже помянуто будетъ. Салатъ изъ рапунцеля удобряется, когда смѣшать въ него

кружками нарѣзанной селлереи, сырой или вареной.

41) *Лактукъ.*

Лактукъ составляетъ самую обыкновеннѣйшую салатную траву, и въ поварнѣ обыкновенно такъ называютъ молодой салатъ въ противоположенїе кочанному салату, въ каковой выростаетъ лактукъ, естьли садовникъ умѣетъ съ онымъ обходиться; обыкновенно мѣшаютъ въ него мѣлко крошенаго луку. Лактукъ, который въ нижней Саксонїи *летше* называютъ, ѣдятъ холодной или обварной съ уксусомъ и деревяннымъ масломъ.

1) Съ лактукомъ мѣшаютъ нѣкоторыя *другїя салатныя травы*, какъ-то: *драгунъ, портулакъ, пимпинель и проч.* а когда примѣшаны будутъ еще иныя травы, въ таковомъ случаѣ салатъ этотъ называютъ травянымъ. Кромѣ помянутыхъ травъ употребляются къ сему заячья капуста, меллиса, иссопъ, кервель, листы попутника, листы травы гусятника, щавелю, и проч. но таковой смѣшанной салатъ не всякъ любитъ, почему онъ и не поставляется предъ гостей.

2) Салатъ не рѣдко украшается свареными въ густую яйцами; разрѣзываютъ оныя пополамъ, и укладываютъ по краямъ блюда; естьли употребляются къ сему яйца, очень густо сваренныя, какъ то и обыкновенно, бросаютъ оныя по сва-

свареніи въ холодную воду, чтобъ чище изъ скорлупы ихъ вылупить можно было; таковыя очень густыя яйца разрѣзываютъ на четверо, и части окладываютъ вокругъ по краямъ блюда. Въ нѣкоторыхъ непослѣднихъ домахъ есть обыкновеніе вылупленныя яйца изрубивъ мѣлко, посыпать по салату и краямъ блюда; однако предъ гостей подавая салатъ, должно яйца по вышеписанному облупивъ и разрѣзавъ, укладывать края блюда.

3) Нѣкоторыя любятъ въ салатѣ естественную его кислоту, а другія, чтобъ оной подслащенъ былъ сахаромъ; у насъ обыкновеніе подавать оной предъ гостей, еще въ поварнѣ усыпавъ сахаромъ.

4) Не должно употреблять въ него прогорьклаго масла; свѣжее прованское всего къ нему лучше; также и другія деревянныя масла, когда только свѣжи и не воняютъ; одинъ запахъ можетъ рѣшить о его вкусѣ.

5) Иногда вмѣсто ренскаго уксусу употребляютъ въ салатъ лимонной сокъ; уксусъ прежде обливанія онымъ салату должно сбить съ масломъ и присолить.

6) *Ветчинной* или *обварной* салатъ уважается многими, а особливо въ деревнѣ, гдѣ не всегда можно имѣть свѣжее масло: взявъ не очень жирной ветчины, разрѣзать въ маленькіе ку-

сочки и на сковородѣ выжарить; снявъ сковороду съ жару, подлить уксусу, и когда оной съ саломъ соединясь на огнѣ разгорячится, облить онымъ салатъ; употребляютъ къ сему много уксусу, хотя пивнаго, но крѣпкаго. Подавая оной предъ гостей, должно знать, охотники ли они до таковаго салату; вѣрнѣе подавать на столъ салатъ холодной.

7) *Кочанной салатъ* лучше всѣхъ уважается, и всюду стараются сїю отмѣнную траву имѣть ранѣе и на долго въ году; салатъ этотъ во всякое время составляетъ *гостиное блюдо* въ обѣдъ и ужинъ, а приготовляется какъ лактукъ.

8) Салаты лактукъ и кочанной подаютъ ко многимъ пищамъ; ѣдятъ оные съ яйцами, яишницею, соленою и жареною рыбою, сырою и вареною простуженною ветчиною, холодною соленою и копченою говядиною, соленою калбасою, говяжьимъ языкомъ, съ горячею, но просто свареною свѣжею говядиною и жаренымъ всякаго рода.

42) *Эндивїя.*

Начисто перебраную, перемытую и на ситѣ откинутую къ освобожденїю отъ воды эндивїю приготовляютъ и ѣдятъ какъ салатъ.

1) Эндивїя составляетъ всегда очень уважаемое *гостиное* блюдо.

2)

2) Обыкновенно кладутъ корни селлереи въ эндивной салатъ; очищенную селлерею изрѣзать въ тонкїе ломтики, и таковой величины, чтобъ удобно было оные въ ротъ класть. Селлерея кладется въ салатъ либо сырая, или мягко сваренная, или даютъ оной полчаса лежать въ горячей водѣ; кромѣ смѣшанїя сихъ ломтиковъ селлереи съ салатомъ укладываютъ оными края блюда.

43) *Капустной салатъ.*

Изъ кочановъ бѣлой капусты приготовляется уважаемый салатъ холодный и горячїй; кочанъ шниткуютъ, т. е. разрѣзываютъ въ тонкїя длинныя полоски какъ лапшу, не захватывая однако толстыхъ реберъ листовыхъ. Сїю капустную лапшу спрыскиваютъ солью, посыпаютъ толченымъ перцомъ, обливаютъ и смѣшиваютъ уксусомъ, сбитымъ съ деревяннымъ масломъ, также подобно эндивїи кладутъ въ него крошеной селлереи, сырой или вареной, а сверьхъ еще посыпаютъ не много перцомъ.

Горячїй капустный салатъ приготовляется таковымъ образомъ: капустную вышеписанную лапшу спрыснуть солью и не выжимать; поставить на угли глиняную сковороду, распустить въ ней свѣжаго коровьяго масла и съ онымъ дать капустѣ пропрѣть; чрезъ четверть часа времени подлить уксусу, а напослѣдокъ, чтобъ соусъ былъ погуще, подбавить не

много на водѣ разболтанной муки, и приправить толченымъ перцомъ; естьли вмѣсто масла употребить гусиное сало, салатъ выдетъ мягче и вкуснѣе. Нѣкоторыя для сего намѣренія нарѣзавъ жеребейками ветчины, выжариваютъ и капусту онымъ наздобливаютъ; это производитъ нехудый вкусъ; естьли уксусъ будетъ очень кислой, можно подложить не много сахару, но чтобъ не переспастить; кислота въ салатѣ составляетъ главную вещь вкуса.

1) Холодной капустной салатъ составляетъ *гостиное блюдо;* подаютъ оный къ пищамъ, помянутымъ въ № 41 въ примѣчаніи 8.

2) Горячій салатъ можно украшать карбонадомъ и жареными калбасами, и ѣсть съ вышепомянутыми пищами; оный также *гостиное блюдо*, и пристойнѣе подается ввечеру къ соленой рыбѣ.

44) *Огуречной салатъ.*

Очистивъ съ огурцовъ кожу, и разрѣзавъ поперегъ въ тоненькіе кружки, спрыснуть солью, облить крѣпкимъ уксусомъ ренскимъ, сбитымъ съ масломъ, и посыпать толченымъ перцомъ.

1) Многія выжимаютъ изъ накрошеныхъ огурцовъ сокъ, но чрезъ то учиняютъ ихъ неудобоваримымъ для желудка грибомъ; почему должно оные оставлять, не выдавливая изъ нихъ соку. Добрый уксусъ и перецъ способствуютъ къ варенію желудка.

2) Огуречнымъ же салатомъ называется, когда соленые огурцы нарѣзаны будутъ кружками и облиты вышеписаннымъ соусомъ. Къ соленію и въ салатъ употребляются недоспѣлые огурцы, въ которыхъ сѣмячка на зубахъ еще не ощутительны.

3) Въ нѣкоторыхъ домахъ изъ огурцовъ приготовляютъ горячій салатъ, какъ изъ капусты, описанный въ No 41. Поелику огурцы чрезъ то мягко распариваются, таковой салатъ должно считать здоровѣе, однако оной не всюду во употребленіи.

4) Холодной огуречной салатъ ѣдятъ со всѣми пищами, въ No 41 въ 8 примѣчаніи помянутыми, и подаютъ *для гостей*.

45) *Бобовой салатъ*.

Когда взять зеленыхъ фазолей, изрѣзать въ тонкіе полоски и мягко сварить, а какъ остынутъ, облить соусомъ изъ уксусу, сбитаго съ деревяннымъ масломъ, называется это бобовой салатъ; не всюду оной употребителенъ, и долженъ считаться за *средственную* пищу.

ГЛАВА IV.

Мучняныя и яичныя пищи.

1) *Саломата*.

Возьми хорошей крупичатой муки, замѣси оную на холодной водѣ столько гу-

сто, чтобъ захваченное тѣсто тянулось, и это тѣсто положи въ кипящую воду, подбавь свѣжаго коровьяго масла, и когда саломата раза два вскипитъ, дабы мука не имѣла въ себѣ сыраго вкуса, облей оную коровьимъ масломъ, до красна поджаренымъ, выложивъ уже на блюдо, чтобъ масло всю ее покрыло.

1) Положивъ тѣсто въ кипятокъ, долго варить оное не должно, ибо учинится вязко.

2) Сія саломата *вседневное* блюдо.

2) Саломата съ лукомъ.

По замѣсеніи вышеписаннымъ образомъ пшеничной муки положить въ горячее прѣсное молоко, доварить, безпрестанно мѣшая, чтобъ не пригорѣло; въ черепнѣ распустить коровьяго масла, въ которомъ до красна поджарить мѣлко скрошенаго луку; вылить это масло и съ лукомъ на саломату, въ блюдо выложенную. Это кушанье также *вседневное*, рѣдко можетъ служить за *средственное* блюдо, и равно какъ предшедшее подается только въ обѣдѣ.

3) Желтая яишная саломата.

Распусти въ кастрюлѣ или черепнѣ свѣжаго коровьяго масла, брось въ него три или четыре горсти скорбильной муки, и при безпрестанномъ мѣшаніи нѣсколько поджарь; потомъ влей бутылку горячаго прѣснаго молока съ растертою лимонною коркою, прибавкою сахару и край-

крайне малой доли соли, повари и это не много при безпрестанномъ же мѣшанїи; напослѣдокъ разбей двенадцать яичныхъ желтковъ съ двумя или тремя ложками молока, и когда это вольешь въ кастрюлю къ саломатѣ и смѣшаешь, сними съ огня, накрой кастрюлю и поставь на горячую золу, чтобъ саломата снизу нѣсколько припеклась; выложивъ саломату на блюдо, края онаго оклади кусками нижней припекшейся саломаты; все это сверьху обсыпь сахаромъ.

1) Это блюдо *гостиное*, подаваемое въ обѣдѣ.

2) Оное же другимъ образомъ такъ приготовляется: яичныя желтки взбить, подлить миндальнаго молока съ сахаромъ и корицею, и вливъ въ саломату, доварить; сїе блюдо также гостиное.

3) Кому угодно имѣть *бѣлую яичную саломату*, бутылку варенаго молока должно разогрѣть впрошепель, разбить сухимъ прутикомъ бѣлки изъ десяти яицъ съ толченымъ сахаромъ, пока вспѣнится; приставить молоко опять на огонь, и при безпрестанномъ вертенїи мутовкою вливать яйца съ прибавкою толченаго и просѣяннаго сухаря пшеничнаго; когда пораскипитъ и учинится жидкою саломатою, выложи на блюдо и посыпь сахаромъ и корицею, или тертою лимонною коркою; это

блюдо съ предшедшими въ одинакомъ уваженіи.

4) *Кисель съ смородиннымъ сокомъ.*

Приготовленіе сего киселя на одного человѣка: возьми шесть золотниковъ смородиннаго соку или морсу такого, какъ оной у кандитеровъ приготовляется, разбей въ немъ одинъ яичной желтокъ, три пятыхъ доли золотника лимоннаго соку, шесть золотниковъ рейнвеину, въ недостаткѣ онаго можетъ служить простое бѣлое вино, все это развари въ жидкой кисель съ шестью золотниками пшеничнаго добраго сухаря стертаго и прибавкою сахару.

1) Кисель этотъ очень прохладителенъ и укрѣпляющъ для одержимыхъ горячкою, и можно брать въ него морсъ изъ свѣжей смородины; когда же сокъ этотъ взятъ будетъ изъ Аптеки или у кандитера, въ поварнѣ сахаромъ онаго подслащивать уже не должно, ибо оной въ немъ есть и съ сахаромъ варится.

2) Изъ *вишеннаго* морсу кисель этотъ таковымъ же образомъ варятъ.

3) Естьли кисель таковой сдѣлать изъ Боргдорфскихъ яблокъ (*), должно оныя очистить и стереть на терку; но су-

(*) Вкусъ и свойство Боргдорфскихъ яблокъ сходны къ нашимъ склянковымъ; но въ сіе блюдо могутъ всякія легкаго квасу и сочныя яблока употреблены быть.

сухаря взять въ половину меньше вышепоказаннаго.

4) Инымъ образомъ кисель этотъ перемѣняется, когда употребить въ него сокъ *садоваго шиповника;* должно ягоды шиповника разварить мягко въ водѣ, смѣшанной пополамъ съ бѣлымъ виномъ, и съ прибавкою воды протереть сквозь сито, чтобъ кожицы остались.

5) Наконецъ употребляютъ къ сему и *морковь:* выбрать морковей красныхъ или желтыхъ сладкаго вкуса, очистить и стереть на терку; сію стертую морковь спарить съ водою, бѣлымъ виномъ и корицею въ глиняной черепнѣ, потомъ протереть сквозь сито съ прибавкою вина пополамъ съ водою, и протертой сокъ употреблять въ кисель по вышеписанному; оной очень здоровъ и вкусенъ. Для здоровыхъ посыпаютъ этотъ кисель тертою лимонною коркою, но для одержимыхъ горячкою корку отмѣняютъ, ибо можетъ умножить жаръ; всѣ сіи кисели составляютъ *гостиную пищу*.

5) *Кисель изъ винограднаго вина.*

Взогрѣй въ кастрюлѣ простаго бѣлаго вина пополамъ съ водою и прибавкою сахару, подболтай въ него лучшей скорбильной муки, и когда въ кисель разварится, подмѣшать тертой лимонной корки; подавая на столъ, сверьху должно посыпать сахаромъ.

1) Этотъ кисель можетъ составить *гостиное* блюдо, когда употребить въ него одно вино безъ воды; лимонъ можно класть въ него, изрѣзавъ кружками, и вмѣстѣ варить.

2) Отъ воли зависитъ, какъ густо этотъ кисель варить.

б) *Маковая лапша.*

Замѣси на яйцахъ съ водою тѣсто изъ пшеничной муки, раскатай оное очень тонко на столѣ, посыпанномъ мукою, чтобъ тѣсто не прилипало, разрѣжь въ тонкія полоски въ полвершка шириною, посыпь оныя слегка мукою, склади другъ на друга и скроши въ мѣлкую лапшу. Пересыпаніе мукою препятствуетъ этой лапшѣ слипнуться; положи оную въ котликъ съ кипящею водою, и дай провариться, сними потомъ котликъ съ огня, выбери лапшу, положи въ холодную воду и перемѣняй оную, чтобъ лапша охолодѣла, подавай оную на столъ въ блюдѣ, обливъ маковымъ сокомъ, подслащеннымъ сахаромъ, и посыпь сверьху густо корицею.

1) Сія маковая лапша составляетъ *вечернее блюдо*, поставляемое короткимъ пріятелямъ, или запросто въ своей семьѣ.

2) Нѣкоторыя приправляютъ растертой сокъ маковой тертою лимонною коркою, что не худо вкусомъ; макъ растираютъ къ лапшѣ на водѣ холодной, но не жидко; лапши также должно быть

по-

положено не мало. Нѣкоторыя растирають макъ вмѣсто воды на вареномъ и остуженномъ молокѣ, а лапшу крошатъ такъ тонку, чтобъ принуждено было ѣсть оную ложками; вмѣсто сахару многія употребляютъ медъ, которой къ сему блюду приличенъ.

3) Иныя въ замѣсъ тѣста для лапши яицъ не берутъ, но лапша безъ яицъ выходитъ вязка; оная будетъ здоровѣе и легче желудку, естьли замѣшена на яйцахъ.

7) *Яичной сыръ.*

Влей въ кастрюлю полторы бутылки прѣснаго молока, пятнадцать яицъ, положи полфунта крупнаго и полфунта мѣлкаго изюму, четверть фунта облупленаго и мѣлко скрошенаго сладкаго миндалю, и не много сахару; приставь кастрюлю со всемъ онымъ на огонь, мѣшай безпрестанно и до тѣхъ поръ, пока молоко сядетъ или створожится; по совершеніи сего вылей все это въ сито, чтобъ сыворотка стекла, а сыръ остался; дай сыру охолодѣть и окрѣпнуть, чтобъ можно было оной выложить на плоскомъ блюдѣ. Плоская поверьхность сыра, лежавшая на ситѣ, должно, чтобъ легла ко дну блюда, а круглая вверьхъ пришлась; къ сему сдѣлай слѣдующій соусъ: вари бутылку прѣснаго молока, сними съ огня и дай нѣсколько остынуть; приставь опять на огонь, разотри нѣсколько яичныхъ

чныхъ желтковъ съ сахаромъ, смѣшай въ молоко, дай охолодѣть и облей онымъ сыръ на блюдѣ.

1) Это яичной сыръ составляетъ очень уважаемую и питательную *гостиную пищу* въ вечернемъ столѣ; иногда подаютъ оную гостямъ холодную съ ледника въ лѣтнее время для прохлажденія въ теченіи дня между обѣдомъ и ужиномъ, или въ ужинѣ; въ жаркое время сыръ этотъ не можетъ стоять сутки, ибо легко окисаетъ.

2) На блюдѣ сыръ и соусъ посыпаютъ густо корицею; нѣкоторыя дѣлаютъ къ сему винной соусъ, или Голландской соусъ (смотри въ статьѣ о спаржѣ); однакожъ лучше вышеписанный молочный соусъ.

8) *Обыкновенныя кліоцки.*

Поджаривай малыми кусочками нарѣзанной ветчины съ мѣлко крошенымъ лукомъ и тиміаномъ въ черепнѣ, пока пожелтѣетъ; когда ветчина поостынетъ, возьми самой лучшей пшеничной муки, двѣ доли молока и одну долю смѣтаны, вылей въ сало ветчинное и замѣси на этомъ въ блюдѣ съ мукою тѣсто; приставь на огонь котелъ или иную посуду съ прѣснымъ молокомъ, и дай вскипѣть; въ это кипящее молоко клади кліоцки, (кои должно ложкою отъ тѣста отколупывать, обмокать въ молоко, чтобъ не слипались), и уваривай. Кліоцки не должно

жно мѣшать ложкою, но только проворно хватать на днѣ и приподнимать клїоцки вверьхъ, чтобъ не пригорѣли.

1) Можно клїоцки варить въ отварѣ изъ свѣжаго свинаго мяса; но мясо это должно быть варено безъ всякихъ иныхъ приправъ кромѣ соли и шалфеи. Когда свѣжее свиное мясо будетъ варено особливо, можно оное положить и ѣсть вмѣстѣ съ ними въ отварѣ свѣжинномъ сваренными клїоцками; много до сего блюда охотниковъ.

2) Въ молокѣ сваренныя клїоцки подаютъ обыкновенно въ обѣдѣ къ холоднымъ мяснымъ пищамъ; оныя могутъ быть соленая калбаса, сырая ветчина, также вареная, но остывшая ветчина, холодная жареная свинина, равнымъ образомъ всякое холодное жареное, холодная свиная голова, солонина и копченое мясо. Не таковъ прїятенъ вкусъ будетъ, когда клїоцки, въ молокѣ вареныя, ѣсть съ показанными мясами горячїя; хотя клїоцки сїи называются обыкновенными, но во многихъ домахъ *запросто* составляютъ *главное блюдо*.

3) Когда сїи и другаго рода клїоцки долго до посыланїя на столъ простоятъ, могутъ отвердѣть и сдѣлаться съ закаломъ.

4) *Клїоцки съ печеными грушами* приготовляются таковымъ образомъ: когда тѣсто по вышеписанному будетъ приго-

готовлено, приставляется на огонь отваръ грушъ пополамъ съ водою, кладутся въ оной клїоцки, и когда сварятся, выкладываютъ ихъ на блюдо, а по сверьхъ сваренныя груши; въ числѣ грушъ должно мѣшать нѣсколько запеченыя *квасныя яблока* и не много добрыхъ *сливъ*. Во многихъ домахъ за просто кушанье это *любимое блюдо*, на которое коротекихъ прїятелей не рѣдко изъ города приглашаютъ въ деревню; съ этими клїоцками ѣдятъ ветчину отъ реберъ, всякую копченую ветчину, свиную голову, окорока и лопатки.

5) *Больше нежели обыкновенныя клїоцки* слѣдующїя: растирать полфунта свѣжаго коровьяго масла до тѣхъ поръ, пока обратится оное въ смѣтану, положить туда же десять яичныхъ желтковъ, и развести съ полстаканомъ холодной воды, также небольшею долею тимїану, и лучшею пшеничною мукою замѣсить въ тѣсто. Когда въ кастрюлѣ на огонь приставленная бутылка молока закипитъ, клїоцки изъ приготовленнаго тѣста отколупывая ложкою, класть въ молоко, поворачивая осторожно снизу, чтобъ не пригорѣли; клїоцки сїи ѣдятъ со всѣми пищами холодными, о которыхъ упомянуто въ четвертомъ примѣчанїи.

9) *Клїоцки въ супъ.*

Это малыя клїоцки, полагаемыя въ мясныя похлебки; ибо въ нѣкоторыхъ мя-

мясныхъ пищахъ похлебку оставляютъ столько жидку, чтобъ можно было ѣсть оную ложками вмѣсто супу, и мясо съ отваромъ вмѣстѣ подаютъ на столъ. Обыкновеннѣйшее приуготовленіе сихъ клёцекъ въ похлебку слѣдующее: возьми коровьяго масла, тренíемъ въ смѣтану обращеннаго, яичныхъ желтковъ, мѣлко столченаго мушкатнаго цвѣту и тертаго пшеничнаго сухаря; замѣси это въ тѣсто, отколупывай ложкою клёцки и клади къ варящемуся мясу; должно онымъ повариться около четверти часа, и вмѣстѣ съ мясомъ подавать на столъ.

1) Естьли въ сіи клёцки употреблено будетъ старое или худаго вкуса мясо, клёцки совсѣмъ не годятся.

2) Таковыя клёцки не должно уваривать твердо, но и не столько мало, чтобъ внутри оныхъ осталось сырое. Поварихѣ надлежитъ оныя отвѣдать, чтобъ варенíе произвесть въ надлежащую мѣру; также и по свареніи продержать ихъ до подаванія на столъ ни много, ни мало, чтобъ не отвердѣли. Обыкновеннѣйшія мяса, кои варятъ съ клёцками, голуби, куры, каплуны, индѣйки и телятина.

3) *Мясныя клёцки* или *фрикадели* въ похлебки дѣлаютъ таковымъ образомъ: возьми холодной жареной телятины, или сыраго телячьяго мяса отъ мягкаго мѣста безъ кожи и жилъ, разрѣжь

 оное

оное на жеребейки; далѣе возьми пшеничнаго сухаря столченаго и просѣянаго, яицъ, соли, тертой лимонной корки, толченаго мушкатнаго цвѣту, шимїану или петрушки, и свѣжей смѣтаны, сруби все дробно и замѣшай въ тѣсто; изъ сего дѣлай малые круглые и притомъ продолговатые катышки, и вари оныя съ супомъ; оныя скатаны быть должны такъ плотно, чтобъ отъ варенїя не развалились. Когда дѣлаешь довольно крупныя фрикадели, можно оныя отпуская на столъ, разрѣзать въ ломтики и покласть въ супъ; вмѣсто смѣтаны можно употреблять говяжье сало съ почекъ или говяжїй мозгъ изъ костей, естьли случится оный свѣжїй.

10) *Начинка, фаршъ.*

Нѣкоторыя жареныя чинятъ. Тѣсто въ сїю начинку приготовляется одинакимъ образомъ, какъ для клю̂цекъ въ супъ; начинивая же молодыхъ голубей, мушкатный цвѣтъ отмѣняется, а вмѣсто онаго кладется шимїанъ, которой придаетъ лучшїй почти вкусъ. Когда начинивается баранина, вмѣсто всякихъ приправъ класть шоллотъ (родъ луку), мѣлко изрубленный въ тѣсто.

1) Начинку въ жареную индѣйку должно дѣлать такимъ образомъ: половину ея печенки (ибо другую должно положить въ крыло и вмѣстѣ жарить), особливо сварить, и когда остынетъ, стереть

на

на терку и смѣшать въ начинное тѣсто съ толченымъ пшеничнимъ сухаремъ, мушкатнытъ цвѣтомъ и яичнымъ желтикомъ.

2) Можно же употреблять въ начинку описанное въ предшедшей статьѣ фрикадельное тѣсто.

3) Начинка въ ракахъ дѣлается таковымъ образомъ: изрубить жареной телятины, или въ недостаткѣ оной бѣлаго мяса жареной курицы, или каплуна, или индѣйки, взять тертаго пшеничнаго сухаря и яичныхъ желтковъ, замѣсить въ тѣсто, начинять онымъ раковую спинную лузгу, и съ коровьимъ масломъ въ черепнѣ до желта поджарить. Сихъ чиненыхъ раковъ кладутъ въ супъ тогда, какъ накладываютъ оной въ чашу, или подавая супъ въ глубокомъ блюдѣ, укладываютъ раками края онаго; почему лузги отъ большихъ раковъ надлежитъ запасать, чтобъ можно было оныхъ въ случаѣ изволенія начинивъ класть въ супъ. Запасную раковую лузгу до начиниванія должно выварить, чтобъ не сообщила оная начинкѣ какого запаху; также само по себѣ разумѣется, что запасая сіи лузги, должно вычищать и тѣмъ предохранять отъ плѣсни.

11) *Вареныя яйца.*

Когда варить яйца въ смятку, должно оныя приставлять на огонь въ холодной водѣ, и тотчасъ вынимать, какъ скоро

вода закипать начнетъ; естьли же варить въ густую, должно варить ихъ больше.

1) Яйца составляютъ *вечернее блюдо*, которое обыкновенно ѣдятъ съ салатомъ. Яйца, въ густую свареныя, меньше здоровы, нежели въ смятку; въ салатъ лучше варить оныя густовато, но не слишкомъ.

2) *Соленыя яйца* значатъ то, когда въ сырыхъ яйцахъ натрушивъ нѣсколько скорлупу, положить оныя на нѣсколько часовъ въ крѣпкой разсолъ, чтобъ соль трещиною въ яйцо проникла, послѣ чего сварить ихъ въ густую.

3) *Кислыя яйца* приготовляются, когда въ черепнѣ масло коровье поджарить до желта, подлить въ него уксусу и дать вскипѣть; въ этотъ уксусъ съ масломъ выпускать яйцо по яйцу, не разболтывая оныхъ; оставить ихъ цѣлыя, и когда сварятся, и надобно будетъ отпускать ихъ на столъ, разбить нѣсколько желтковъ съ сахаромъ, прибавкою корицы и гвоздики, и въ продолженiи разбиванiя мутовкою подливать мало помалу вышеписаннаго уксусу, съ масломъ смѣшаннаго. Этотъ соусъ выливается на яйца, въ блюдо выложенныя, и еще сверьху посыпается корицею съ сахаромъ; сiи кислыя яйца составляютъ *фамильное*, а не гостиное блюдо.

4) *Разбивныя яйца* готовятся такъ: выпускаютъ и сбиваютъ яйца въ коровьемъ маслѣ, на сковородѣ распущенномъ, и жаривъ на угляхъ, мѣшаютъ до тѣхъ поръ, какъ пропекутся. Въ сїю яишницу мѣшаютъ мѣлко скрошеной петрушки, или луковыхъ перьевъ; мѣшаютъ же въ нее мѣлко срубленую жареную телятину, холодную говядину, также копченую говядину, ветчину и сельдей. Когда употребить въ нее анчоусовъ, должно оныхъ равномѣрно изрубить очень мѣлко, также поступаютъ и съ сельдями, вымывъ оныхъ; класть кусками спаржу, сообщаетъ яишницѣ много прїятности; употребляется къ сему спаржа не толстая, а тонкая.

Разбивную яишницу подаютъ иногда въ обѣдѣ, а особливо когда сдѣлана оная съ анчоусами или сарделями; посыпанїе оной сахаромъ не каждому на вкусъ приходитъ; почему должно оное оставить и оставлять гостямъ на волю, кто хочетъ посыпать изъ находящейся на столѣ сахарницы. Еще въ разсужденїи разбивной яишницы замѣчается, чтобъ масла на сковородѣ не поджечь до темна, ибо это сообщаетъ яишницѣ дурной вкусъ; должно, чтобъ оное только не много прижарилось.

5) Для *выпускныхъ яицъ* должно растопить на плоскомъ блюдѣ коровьяго масла, выпускать въ оное яйцо по яйцу

и запечь въ густую въ печи, а отпуская на столъ, посыпать тертымъ мушкатнымъ орѣшкомъ.

Выпускныя яйца временно служатъ за гостиную пищу, которую подаютъ либо одну, или въ прикуску къ спинату, и свѣжимъ травамъ и капустѣ; лучше однако для здоровья выпускныя яйца запекать на сковородѣ желѣзной или глиняной, а не на оловѣ.

6) Готовивъ *фрикасированныя яйца*, должно оныя воперьвыхъ сварить въ густую, опустить потомъ въ холодную воду, и облупить съ нихъ скорлупу; распустить въ глубокой сковородѣ масла, взять въ тожъ время два яичныхъ желтка съ чайною ложечкою крупичатой муки, разболтать на водѣ пополамъ съ уксусомъ, влить въ распущенное масло и варить на угляхъ, пока огустѣетъ. Вылупленныя яйца изрѣжь поперегъ кружками, посыпь оныя инбиремъ и перцомъ, и въ помянутомъ соусѣ прижарь не много; отпуская на столъ посыпать яйца и соусъ сахаромъ и корицею; это блюдо *гостиное*.

7) *Яйца съ горчицею или хрѣномъ*. Густо сваренныя и вылупленныя яйца разрѣзавъ въ ломтики, поджарить на угляхъ съ коровьимъ масломъ, хрѣномъ, мушкатнымъ цвѣтомъ, солью и малою долею вина винограднаго, или воды и саха-

хару въ глубокой сковородѣ; блюдо это также *гостиное*.

8) *Выпускныя яйца съ смородиннымъ соусомъ*. Сваривъ совершенно спѣлую смородину съ прибавкою сахару, протри сквозь сито и дай остынуть, тогда облей этимъ соусомъ выпускныя яйца, о приготовленіи которыхъ выше показано; когда нѣтъ уже свѣжихъ смородинныхъ ягодъ, можно вмѣсто оныхъ употребить смородинной сокъ.

9) *Яйца съ темнымъ Робертовымъ соусомъ* употребляются густыя, въ кружки изрѣзанныя и на блюдѣ порядочно укладенныя, по сверьхъ которыхъ обливается слѣдующій соусъ: возьми мѣлко рубленаго луку, нѣсколько хрѣну, лимону, разрѣзаннаго кружками, и не много добраго мяснаго бульіону; поджарь соусъ до огущенія, и тогда прибавь сахару и ренскаго уксусу; можно этотъ и нижеслѣдующій соусъ употреблять въ разныя другія кушанья.

10) *Яйца съ желтымъ Робертовымъ соусомъ*. Два яишныхъ желтка, противъ оныхъ мѣрою хрѣну, не много ренскаго уксусу и сахару, также тертой лимонной корки смѣшать съ кускомъ свѣжаго коровьяго масла, а потомъ съ виномъ и прибавкою воды, поджарить въ густоватой соусъ въ черепнѣ на угляхъ, и по прежде писанному облить онымъ въ кружки изрѣзанныя яйца на блюдѣ.

Можно же употреблять къ сему соусъ Голландской или изъ винограднаго вина; всѣ сїи соусы составляютъ уважаемое *гостиное блюдо*; можно же употреблять ихъ на выпускныя яйца.

12) *Яишницы.*

Когда въ черепнѣ выжарена будетъ въ маленькїя кусочки изрѣзанная ветчина, разбей яйца съ прѣснымъ молокомъ, съ прибавкою доброй пшеничной муки и мѣлко скрошеной петрушки или луку, и размѣшавъ довольно, вылей къ ветчинѣ; посовывай почасту ножемъ подъ яишницу, и тѣмъ провѣтривай оную, чтобъ всюду равно легла; напослѣдокъ *переверни* оную *на другую сторону*, дабы и съ оной припеклась, а подавая на столъ, посоли яишницу сверьху, препровождая оную саламомъ или обыкновеннымъ соусомъ обливъ.

1) Эта яишница *обыкновенное* блюдо, и можно оную обливать сваренными хорошими сливами съ ихъ отваромъ, но дать яишницѣ постоять, чтобъ напиталась сливнымъ соусомъ; для сего намѣренїя должно яишницу прежде на участки разрѣзать, чтобъ соусу удобнѣйшїй входъ доставить. Можно же обливать оную соусомъ виннымъ или Голландскимъ; вмѣсто ветчины можно брать къ жаренїю ея коровье масло или сало, но наблюдая правило, показанное еще въ поварнѣ служней, чтобъ остерега-

гаться загоренія оныхъ, легко пожаръ приключить могущаго.

2) Удобряется сія яишница, когда намоченнаго въ молокѣ папушника выжавъ, растереть и вмѣсто муки употребить.

3) Кладутся же въ яишницу *всякія копченыя мяса*; какъ-то ветчина, калбасы, копченое мясо и сельди; разрѣзываютъ оныя въ умѣренные кусочки, которыхъ должно класть не много, дабы не воспрепятствовали яишницѣ испечься, и чтобъ оная не распадала въ куски; оныя копченыя вещи должно класть воперьвыхъ въ распущенное масло, а прочее сверьху взливать; таковую яишницу нужно больше обыкновенной ножемъ протыкать и остріе всюду подпускать, чтобъ нигдѣ къ сковородѣ не пристала. Яишница съ копченымъ мясомъ составляетъ *среднюю* пищу, и обыкновенно подается въ обѣдѣ кусками на шпинатѣ, зеленомъ травномъ соусѣ и въ свѣжей капустѣ.

4) *Яблочная яишница* дѣлается таковымъ образомъ: очищенныя и ломтиками изрѣзанныя яблока пропекаются въ черепнѣ въ маслѣ коровьемъ съ пересыпкою сахару, прибавкою прѣснаго молока, малой доли хорошей пшеничной муки и яицъ вмѣстѣ сбитыхъ, которымъ обливъ сверьху запекаютъ; подавая на столъ яишницу сію посыпаютъ

сахаромъ, и подаютъ въ вечернемъ столѣ *для гостей.*

5) *Сардельная яишница* составляетъ гостиное блюдо; сардели съ петрушкою должно мѣлко срубить, и обливъ яйцами съ свѣжею смѣтаною, молокомъ и тертымъ сухаремъ пшеничнымъ, съ масломъ коровьимъ запечь.

13) *Буддингъ.*

Возьми прѣснаго молока и вари оное, еще возьми двенадцать ложекъ тертаго пшеничнаго сухаря, шесть желтковъ и пять бѣлковъ яичныхъ, двѣ полныхъ ложки розовой воды, столькожъ чистой простой воды, сахару, мушкатнаго орѣшку и соли очень мало, вари это мѣшая, прибавивъ свѣжей смѣтаны или сливокъ, выложи въ чистую салфетку, и завязавъ вари въ котлѣ, наполненномъ водою, около полутора часа. Когда подавать на столъ, салфетку изъ воды вынувъ съ буддингомъ положить на блюдо, развязать салфетку и распространить по блюду, накрыть другимъ блюдомъ, въ которомъ на столъ подавать, и перевернувъ буддингъ, на оное выложить; потомъ облить соусомъ, который можетъ состоять изъ свѣжаго до желта поджареннаго масла. Употребляется же и слѣдующїй соусъ: взять пять яичныхъ желтковъ съ малымъ дѣломъ муки, сбить мутовкою, подлить полстакана винограднаго вина, столькожъ хорошаго мяснаго от-

отвару съ масломъ коровьимъ, подбавивъ сахару и мушкатнаго цвѣту, варить на огнѣ мѣшая, пока начнетъ густѣть, и облить этимъ соусомъ будингъ на блюдѣ.

1) Будингъ всегда составляетъ *главное блюдо*, которое иногда подаютъ прежде, иногда послѣ жаренаго.

2) *Мозговой будингъ* готовится таковымъ образомъ: размочивъ бѣлаго хлѣба въ прѣсномъ молокѣ, и выжавъ оное вонъ, изрубить полфунта говяжьяго холоднаго мозгу изъ костей, или вмѣсто онаго сала съ почекъ, хлѣбъ растереть и съ онымъ смѣшать мозгъ съ двумя ложками муки, положивъ сахару, корицы, соли, изюму и нѣсколько разболтанныхъ яицъ; по смѣшаніи всего варить вышеписаннымъ образомъ въ салфеткѣ, и облить соусомъ, какимъ угодно.

3) Еще легче готовить будингъ, когда взять побольше тертаго пшеничнаго сухаря съ малою долею муки, коринки, крупнаго изюму, мушкатнаго цвѣту, яицъ, масла коровьяго, нѣсколько молока, и ломтиками накрошенаго миндалю, смѣшать, и тѣсто это не въ водѣ, но въ прѣсномъ молокѣ по вышеписанному уварить; къ сему будингу берутъ соусъ, употребительный для яичнаго сыру, въ No 7 описанный; подавая на столъ, посыпать густо толченою корицею.

4)

4) *Буддингъ изъ пшена сарацинскаго* приготовляется лучшимъ образомъ такъ: распаривай полфунта пшена въ кипящей водѣ до нѣсколька разъ, потомъ взвари два раза съ водою; послѣ вари въ бутылкѣ прѣснаго молока, пока разбукнетъ; подмѣшай тогда въ него четыре яйца, нѣсколько масла коровьяго и соли; сваривъ эту смѣсь по сказанному въ салфеткѣ, облей соусомъ, какимъ угодно; вмѣсто пшена можно употребить *манну* или *шваденъ*, и всякія крупы, поступая впрочемъ по вышеписанному.

ГЛАВА V.

Мясныя пищи.

Въ поварнѣ служней пищи сіи принуждено было различить на вседневныя, Воскресныя и праздничныя, также и жатвенныя. Въ поварнѣ человѣка средняго состоянія также есть различіе въ пищахъ, кои въ предшедшихъ главахъ различены были на обыкновенныя, т. е. вседневныя и гостиныя, также отчасти на средственныя и главныя; почему и въ этой главѣ мясныя пищи и образъ приготовленія оныхъ равномѣрно по степенямъ уваженія, въ которомъ онѣ состоятъ, замѣтимъ; и какъ птицы въ поваренномъ употребленіи тре-

требуютъ особливаго предуготовленія, то объ этомъ вопервыхъ покажемъ.

А. *Голуби.*

Молодымъ голубямъ головы либо свертываютъ, или оставляя оныя для украшенія, перерѣзываютъ горло, чтобъ вся кровь сошла, что обыкновенно называется *зарѣзать;* побивъ голубей, бросить ихъ въ воду, закипать начинающую, чѣмъ облегчается работа осчипыванія; вскорѣ должно оныхъ изъ воды вынуть, или только взявъ за ноги, окунуть въ воду; нужно только ладонью ударить по голубямъ, то вода и совершитъ все свое дѣйствіе; обваривъ и осчипавъ голубей положить въ холодную воду, и еще очистить съ нихъ всѣ перья и пеньки, чтобъ ничего не осталось.

Потрошеніе голубей производится таковымъ образомъ: сзади на затылкѣ кожу вдоль разрѣзать, горло и зобъ вынуть, а спереди кожу отнюдъ не трогать; естьли оставить оныхъ съ головами, глаза изъ оныхъ выколупить, нижнюю половину носа, равно и ногти у ногъ обрѣзать; естьли голубей къ варенію или въ фрикасѣ разнимать на части, ноги отнимаются у нихъ съ лапками по самое колѣно прочь. Внутренняя вынимаются такимъ образомъ: вопервыхъ срѣзывается почка задняго прохода, кожа брюшная къ хлупи вдоль распарывается, внутренняя выкидываются, печенка же и пупокъ, т. е.

желудокъ оставляются; пупки разрѣзываютъ по срединѣ такъ, чтобъ кожа на другой сторонѣ по развороченіи пупка оный держала; съ пупка твердую кожу должно облупить, и просунуть оной въ согнутое крыло такъ, чтобъ половина пупка торчала на одну, а другая на другую сторону крыла; печенка таковымъ же образомъ вкладывается въ другое крыло. Кромѣ разрѣзу по брюшинѣ для вынутія внутреннихъ прорѣзываютъ еще кожу съ обѣихъ сторонъ, въ прорѣзы запускаютъ ноги, согнувъ оныя въ колѣнкѣ; шея загибается на бокъ подъ крыло, а голова прижимается къ душкѣ, чтобъ носъ прилегъ къ оной, какъ прижимаетъ его живой голубь; *прикрѣпляютъ* оную продѣтою въ ноздри деревянною спичкою; можно же голову съ шеею протянуть сквозь крыло, и таковымъ образомъ загнется оная на сторону; однако перьвой способъ какъ въ разсужденіи голубей, такъ и всякихъ птицъ, на примѣръ рябчиковъ, красивѣе и употребительнѣе. Называется это складываніе ногъ, головы и шеи у поваровъ *взнуздываніе*, и должно это названіе помнить, потому что гдѣ въ слѣдствіи упоминаемо будетъ о другихъ птицахъ взнуздать, что это значитъ; нѣкоторыя прошиваютъ деревянною спичкою и ноги сквозь колѣна, чтобъ держались оныя въ помянутомъ положеніи. Наконецъ остается *чиненіе* голубей

бей, когда опредѣлено оныхъ жарить: указательной палецъ запускается въ разрѣзъ, которымъ зобъ вытащенъ, и нажимается кожа съ шеи къ груди искусно, чтобъ не прорвать кожи; начиняется за кожу начинки, описанной въ четвертой главѣ въ No 10, что голубя весьма увеличиваетъ и дѣлаетъ казистѣе. Разрѣзъ, коимъ начиняютъ голубей, зашивается ниткою; отпуская на столъ, спички деревянныя и нитки должно вынуть вонъ. Еще въ разсужденіи спичекъ замѣчается, чтобъ употреблять оныя не изъ сосноваго или инаго смолянаго дерева, но ольховыя, березовыя и тому подобныя; впрочемъ смоляной вкусъ сообщается всему мясу.

Б. *Куры.*

Цыплята непосредственно по зарѣзаніи кладутся въ холодную воду, чтобъ въ оной трепетавшись померли; обмокаютъ оныхъ потомъ въ кипятокъ, треплютъ по нихъ ладонью и осчипываютъ; однакожъ вода не должна быть столько горяча, чтобъ цыплята заварились. Въ разсужденіи обрѣзыванія носа и ногъ, потрошенія и взнуздыванія, поступаютъ съ ними также, какъ съ голубями; кожа на ногахъ отстаетъ въ горячей водѣ, и сдирается долой; цыплятъ и каплуновъ не начиниваютъ.

Старыя куры и каплуны къ счипанію обвариваются въ горячей водѣ, кожу съ ногъ сдираютъ, носы и лапки обрѣзываютъ,

ютъ, потрошатъ, взнуздываютъ, и естьли по осчипанiи останутся пеньки, палятъ оныя начисто зажженою бумагою.

В. *Индѣйки.*

Индѣекъ, которыхъ перья употребляются въ служнiя постели, по отрѣзанiи онымъ головъ не обвариваютъ, но сухихъ счиплютъ, пеньки подпаливаютъ зажженою бумагою, верьхнюю кожу съ ногъ по опаленiи и обваренiи сдираютъ, лапки по колѣно отрѣзываютъ, потрошатъ, взнуздываютъ и начиниваютъ начинкою особливою, описанною четвертой главы въ No 10. Когда индѣйку не жарить, а варить, не начиниваютъ оную; ноги прошиваютъ спицею, чтобъ держались оныя въ надлежащемъ положенiи, хлупь же вдавливается.

Г. *Гуси и утки.*

Гусей и утокъ, осчипавъ сперьва на затылкѣ у нихъ нѣсколько перьевъ, колютъ остроконечнымъ ножемъ въ становую жилу, кровь сбираютъ въ горшокъ, въ которомъ положено двѣ ложки уксусу, которая кровь употребляется въ кушанье, черная кислица называемое; счиплютъ оныхъ сухихъ не обваривая, и подобно предшедшимъ птицамъ потрошатъ; кишки гусиныя собираютъ, палятъ оныхъ надъ соломою, но это опаливанiе должно производить прежде потрошенiя. Должно же гусей и утокъ до потрошенiя обмывать въ теплой водѣ начисто мыломъ съ помощiю суконки, и всѣ оставшiеся пеньки тщательно осчи-

осчипать. Кишки гусиныя вдоль распарываются, вычищаются и рачительно вымываются, около лапок обвиваются, вмѣстѣ съ оными варятся и въ пищу употребляются, какъ о томъ подробнѣе говорено будетъ при описанїи гусинаго потроху. У гусей и утокъ ноги отнимаются по самыя колѣна, крылья по перьвую отъ лапки кость, шея почти по самое туловище, что все съ пупками и печенками идетъ въ гусиной потрохъ; утиныя лапки хотя также какъ у гусей отнимаются, но оныя бросаютъ и въ потрохѣ не варятъ. Прочихъ членовъ у дворныхъ такъ какъ у дикихъ утокъ не отнимаютъ, но оставляютъ при нихъ головы и крылья, и ноги заворачиваютъ на спину; у дикихъ гусей оставляютъ помянутые члены не обрѣзывая, обрѣзавъ только нижнюю половину носа и ногти.

Д. Дикїя птицы.

Крупнымъ дикимъ птицамъ обыкновенно какъ у индѣекъ лапки по колѣно обрѣзываютъ, голову по выколонїи глазъ также оставляютъ, но въ иныхъ мѣстахъ сего не наблюдаютъ. У фазановъ, рябцовъ, куликовъ, перепелокъ, дроздовъ, жаворонковъ и малыхъ птичекъ ничего не отрѣзываютъ, но кромѣ только куликовъ, дроздовъ, жаворонковъ и мѣлкихъ птичекъ, потрошатъ и взнуздываютъ.

Всѣхъ птицъ, равно какъ мясо четвероногихъ животныхъ, до варенїя и жаренїя мо-

мочатъ въ водѣ; обыкновенно съ вечера кладутъ ихъ въ воду на ночь, и въ теплое время воду на разсвѣтѣ перемѣняютъ, наливая вновь холодной. Это подробно было предложено въ статьѣ о замариваніи мясъ, и здѣсь повторять не нужно; также и соленое мясо предъ вареніемъ на ночь вымачивается, чтобъ соль нѣсколько повытянуло; копченыя мяса, окорока, лопатки и языки не вымачиваютъ, но только предъ вареніемъ вымываютъ.

Еще чистоту любящія Хозяйки должны съ мясами прежде варенія обходиться таковымъ образомъ: онѣ должны оное обварить, то есть *держать въ водѣ на огнѣ до тѣхъ поръ, какъ на водѣ появится пѣна*; въ это время мясо вынувъ, положить въ холодную воду и остудить. Естьли будутъ то птицы, очищаютъ съ нихъ послѣ сего оставшіеся пеньки и нечисть; а когда телятина, сдираютъ съ нее кожу, и наружное мясо, гдѣ оное сине, срѣзываютъ. Повара называютъ это дѣйствіе *бланжировка*. Обыкновеннѣе же наливаютъ они токмо кипятку на мясо, и потомъ кладутъ оное въ холодную воду, въ которой очищаютъ.

1) *Похлебка съ голубями.*

Вари голубей въ водѣ, присоливъ въ особливомъ горшкѣ, а въ другомъ перловыхъ крупъ, и когда то и другое большею частью уварится, вылей перловыя крупы

съ ихъ отваромъ къ голубямъ, прибавь коровьяго масла и разныхъ корней, мѣлко скрошенныхъ, а напослѣдокъ положи клюцекъ и мушкатнаго цвѣту; наложивъ въ чашу сверьху посыпь мушкатнымъ орѣшкомъ.

1) Поелику въ сїю похлебку и другїя подобныя кладутъ сушеные сморчки, должно оные въ особливомъ горшечкѣ разварить мягко, въ холодной водѣ остудить, также очистить и корешки вырѣзать; потомъ въ двухъ или трехъ водахъ переполоскать и отъ песку освободить, которой впрочемъ будетъ попадаться на зубы; напослѣдокъ очищенные сморчки положить въ похлебку и приварить для вкусу.

2) Кому угодно положить въ похлебку Ниренбергской тянутой лапши (родъ вермичелей), должно оную класть подъ конецъ, и дать похлебкѣ раза два вскипѣть съ нею. Не должно огущать похлебку таковыми ингредїенцїями (подмѣсями), и помышлять о томъ, что главное обстоятельство въ этой похлебкѣ то, чтобъ была оная мясная.

3) Мѣлко рубленные поваренные коренья могутъ въ ней быть слѣдующїе: молодая морковь, молодой пустарнакъ, петрушка и селлерея; можно же класть въ нее молодой зеленой горохъ. Корни сїи варятъ не особливо, но въ той же похлебкѣ; въ недостаткѣ кореньевъ,

или вмѣстѣ съ ними, можно класть листы травы петрушки, зеленаго гороху и мѣлко изрѣзанную спаржу.

4) Голубей въ похлебку должно класть цѣлыхъ, а не пополамъ и на четверо разрѣзавъ, также и не начинивая. Клюцки когда надобно класть подъ послѣдокъ, приготовленіе оныхъ описано въ четвертой главѣ подъ No 9.

5) О соли, какъ-то и въ предшедшихъ главахъ было, яко о главной приправѣ пищъ, не упоминается, а предполагается, что всякая повариха безъ напоминанія объ этомъ знаетъ.

6) Голуби хотя состоятъ во второй статьѣ *средственною* пищею подъ лучшими птицами, однакожъ описываемая теперь похлебка временемъ, а особливо въ городахъ, можетъ считаема быть за *гостиное блюдо*; но голуби должны быть крупны. Иногда въ голубиную похлебку прибавляютъ телятины.

2) Голуби въ похлебкѣ со пшеномъ сарацинскимъ.

Голуби по вышеписанному увариваются до половины особливо, а потомъ подбавляется къ нимъ въ особливомъ горшкѣ полууваренное пшено сарацинское, вареніе доканчивается, и похлебка приправляется коровьимъ масломъ и толченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ.

1) Когда сія похлебка со пшеномъ будетъ еще жидка, можно, подавая на столъ, положить въ нее поджареныхъ ломтей папу-

пушника; голубей можно разрѣзать на четверо; въ чашѣ сверьху посыпать мушкатнымъ орѣшкомъ.

2) Блюдо это *средственное*, и вмѣсто пшена можно класть въ оное домашнюю лапшу; оная варится въ отварѣ изъ голубинаго мяса, а когда лапша поспѣетъ, кладутся опять голуби и похлебка еще привариваeтся. Можно же предписанныя четвертой главы въ No 8 въ водѣ сваренныя обыкновенныя большія клюцки класть, поступая съ оными, какъ о лапшѣ сказано.

3) *Голуби въ похлебкѣ изъ зеленаго гороху.*

Должно молодой зеленой горохъ варить вмѣстѣ съ голубями. Приправы къ нему коровье масло и свѣжіе маіорановы листки, или вмѣсто того листы травы петрушки; напослѣдокъ положить поджаренаго папушника ломтями въ чашу, вылить на оный похлебку, чтобъ размякнулъ. Голубей въ этой похлебкѣ варятъ, разрѣзавъ на четверо, отпуская на столъ, въ чашу сверьху должно потереть мушкатнаго орѣшку.

1) Когда въ послѣдствѣ упомянуто будетъ о листахъ съ нашихъ домашнихъ кореньевъ, должно разумѣть, что оные не должно рубить, но класть цѣлые, осчипавъ только стебельки.

2) Нѣкоторыя кладутъ не много сахару въ этотъ горохъ, но онаго должно быть

крайне мало, а въ противномъ случаѣ это не будетъ уже похлебка.

3) Сія похлебка составляетъ среднее блюдо.

4) Травной супъ съ голубями.

Этотъ супъ приготовляется по сказанному первой главы въ No 12; и отъ воли каждаго зависитъ, класть ли въ него выпускныя яйца или нѣтъ; голубей же въ него класть цѣлыхъ, не разрѣзывая. Когда травы рано по веснѣ составляютъ новину, супъ съ голубями составляетъ гостиное блюдо.

5) Голуби съ ветчиною и маїоранным соусомъ.

Увари голубей почти совсѣмъ, а въ черепнѣ приставить на огонь мѣлко изрѣзанной ветчины на угли, чтобъ оная изжелта поджарилась; положи туда же свѣжаго или сухаго маїорану, а напослѣдокъ не много пшеничной муки, кою должно въ ветчинномъ вытопившемся салѣ до желта поджарить, чтобъ соусъ сдѣлался густоватъ. Въ этотъ соусъ положи голубей, на четверо разрѣзанныхъ, подбавь отвару, въ которомъ они варились, сколько нужно, и накрывъ держи на огнѣ, пока мясо дойдетъ, т. е. поспѣетъ; отпуская на столъ, должно посыпать тертымъ пшеничнымъ сухаремъ.

1) Вмѣсто ветчины должно голубей приготовлять таковымъ образомъ: испарить оныхъ въ закрытомъ горшкѣ, потомъ подбавить коровьяго масла, маїоран-

ранныхъ листовъ и мушкатнаго цвѣту, подъ конецъ же тертаго пшеничнаго сухаря, чтобъ соусъ былъ густоватъ. Нѣкоторыя кладутъ крошечку шафрану для сообщенія соусу желтости.

2) Блюдо это должно считать *средственнымъ*, и можно къ оному подавать густой горохъ, густые бобы, каши, также крошеные фазоли; подаютъ этотъ соусъ и одинъ послѣ добраго супу.

б) Голуби съ лимоннымъ соусомъ.

Когда на четверо разрѣзанные голуби уварятся, и въ черепнѣ распущенъ будетъ кусочикъ масла коровьяго, въ которомъ поджарено очень мѣлко изрубленнаго луку, а потомъ отвару, въ которомъ голуби варились, сколько нужно подлито будетъ; подбавить еще масла коровьяго, двѣ ложки ренскаго уксусу, лимону кружками, мушкатнаго цвѣту, а наконецъ мѣлко изрубленной петрушки, въ этомъ голубей нѣсколько пропарить; напослѣдокъ разбить два яичныхъ желтка съ подливкою отвару, въ которомъ голуби варились, и положить въ соусъ; накладывая къ столу, лимонъ кружками выложить сверьхъ на голубей.

1) Крошеную петрушку должно класть послѣ всего, и очень мало приварить, чтобъ оная не утратила зеленаго своего цвѣта; кому угодно, можно соусъ подсластить сахаромъ.

2) Голуби въ лимонномъ соусѣ *гостиное блюдо.*

7) *Голуби въ соусѣ съ капорсами.*

Должно въ горшкѣ или глубокой глиняной сковородѣ масла до желта поджарить, положить въ него голубей, на четверо разрѣзанныхъ, и накрывъ парить; потомъ подбавивъ кипятку, лавровыхъ листовъ, тиміану и петрушки, уварить до огущенія; напослѣдокъ положить двѣ ложки капорсовъ, коринки, лимону кружками, ренскаго уксусу, сахару и нѣсколько темно поджареной муки; отпуская на столъ, лимонные кружки выкласть на голубей, и тогда блюдо это будетъ *гостиное.*

8) *Голуби въ соусѣ съ виномъ и коринкою.*

Сварить до спѣлости голубей, разрѣзанныхъ на четверо, положить въ глубокую сковороду, въ которой поджарено масла коровьяго до темножелтости, подлить туда же винограднаго вина и нѣсколько отвару, въ которомъ варились голуби, приправить еще лимономъ, въ кружки изрѣзаннымъ, и сахаромъ, также лавровыми листами и коринкою, дать въ закрытомъ суднѣ провариться, и подбить для густоты нѣсколькими яичными желтками; это блюдо *гостиное.*

9) *Голуби въ соусѣ съ анчоусами.*

Голубей надлежитъ, не разрѣзывая въ глубокой сковородѣ, въ которой прежде поджарено до темна коровьяго масла, на умѣ-

умѣренномъ угольномъ огнѣ мягко упарить; потомъ оныхъ выложить, въ масло положить дробно съ лукомъ срубленныхъ анчоусовъ съ прибавкою малой доли муки, кипящей воды и очень мало ренскаго уксусу, поварить, и соусомъ симъ облить выложенныхъ на блюдо голубей.

1) Нѣтъ особливой нужды въ соусъ этотъ употреблять анчоусовъ; добрая и нѣсколько вымоченная сельдь то же дѣйствїе производитъ.

2) Можно же обливать этимъ соусомъ и жареныхъ голубей. Естьли останутся жареные голуби отъ вчерашняго дня, должно оныхъ не много припечь въ маслѣ коровьемъ, чтобъ нехолодныхъ на столъ подать; блюдо это *гостиное*, состоящее въ великомъ уваженїи.

10) *Пареные голуби въ темномъ соусѣ.*

Взявъ черепню, уклади дно оной масломъ коровьимъ или ломтями ветчиннаго сала, на оное положи по малому дѣлу шимїану, базилику и петрушки, цѣлыхъ луковицъ, перцу цѣлкомъ, также цѣлкомъ гвоздики и инбирю; въ эту же черепню положи голубей, и въ закрытой черепнѣ упаривай медленно и исподоволь; естьли соусъ очень укипитъ, можно подлить мяснаго отвару или воды; вынь голубей однихъ безъ всякихъ положенныхъ пряностей, и облей оныхъ соусомъ темнымъ, приготовляемымъ таковымъ образомъ: взять мѣлко скрошенаго луку, лавровыхъ

листовъ, толченой гвоздики и нѣсколько подожженой муки; это уварить съ прибавкою вина винограднаго пополамъ съ водою нѣсколько густо, безпрестанно мѣшая, чтобъ не пригорѣло, а напослѣдокъ положить ренскаго уксусу, сахару и тертой лимонной корки.

1) Соусъ этотъ стараются дѣлать темнаго цвѣту, который происходитъ отъ темной муки; положить масла коровьяго въ черепню, поджарить оное до того, чтобъ сдѣлалось желтовато-темно, подмѣшать въ него муки съ малою долею сахару, ворочая ложкою, пока получитъ желаемый цвѣтъ.

2) Соусъ этотъ очень хорошъ и къ обливкѣ жареныхъ голубей, и учиняетъ это блюдо уважаемою *гостиною пищею*.

11) *Голуби съ вишеннымъ соусомъ.*

Разрѣжь голубей пополамъ, и свари до спѣлости въ водѣ съ солью; подожги по вышеписанному муки съ сахаромъ до темноты, растолки пригоршни сухихъ вишенъ, подбавь корицы и тертой лимонной корки съ ренскимъ уксусомъ и водою, и уваривай на угляхъ въ черепнѣ исподоволь, пока соусъ нѣсколько огустѣетъ; пропусти его тогда сквозь сито съ малою прибавкою горячей воды, положи голубей въ этотъ сахаромъ подслащенный соусъ, и взвари еще, чтобъ мясо соусомъ напиталось; отсылая на столъ въ блюдѣ, посыпать сахаромъ и корицею.

1) Когда есть холодные отъ стараго жаренья голуби, можно оныхъ разрѣзавъ пополамъ, приварить въ этомъ вишенномъ соусѣ.

2) Голуби таковые составляютъ *гостиное* очень уважаемое блюдо.

12) Голуби съ крыжевникомъ.

Сваривъ голубей въ водѣ почти до спѣлости, взять крыжевнику, очищеннаго отъ стебельковъ и верьхнихъ цвѣточныхъ листковъ, и положить туда же съ сахаромъ и прибавкою коровьяго масла, напослѣдокъ приправить корицею толченою и мѣлко нарѣзанною лимонною коркою; подавая на столъ, посыпать корицею и сахаромъ, а края блюда тертымъ пшеничнымъ сухаремъ.

1) Можно въ этотъ соусъ подлить простаго виноградннаго вина, и приварить. Соусъ получаетъ густоту отъ крыжевника, которой трескаясь, выпускаетъ гущу.

2) Голуби съ крыжевникомъ *гостиное блюдо.*

13) Голуби въ соусѣ съ горохомъ.

Когда голуби въ половину уварены будутъ, положи горохъ съ масломъ коровьимъ, мушкатнымъ цвѣтомъ и тертымъ пшеничнымъ сухаремъ, также съ прибавкою сахару, и вари голубей съ горохомъ до тѣхъ поръ, какъ соусъ сдѣлается густоватъ.

1) Всѣ таковыя блюда съ соусомъ по краямъ посыпаются пшеничнымъ сухаремъ.

2) Когда горохъ составляетъ новину, блюдо это *гостиное*; естьли же горохъ не въ диковину, то средственное блюдо.

14) *Голуби съ пустарнакомъ.*

Пустарнакъ приставить въ горшкѣ съ крышкою на огонь; когда оной до половины проварится, положи къ нему въ особливомъ горшкѣ въ половину же уваренныхъ голубей съ ихъ отваромъ, приправь шимїаномъ, петрушкою и масломъ коровьимъ; когда корни и голуби поспѣютъ, пустарнакъ выложить на блюдо сперьва, а голубей по сверьхъ онаго.

1) Это блюдо лѣтомъ бываетъ *обыкновенное*, пока еще пустарнакъ не получилъ сладости; зимою сїи корни на столѣ господскомъ не уважаются.

2) *Голуби съ кольрабїею* готовятся таковымъ же образомъ, но приправляются мушкатнымъ цвѣтомъ; блюдо это также вседневное.

15) *Голуби съ цвѣтною капустою.*

Голубей сварить особливо въ водѣ съ солью; цвѣтную же капусту въ глиняномъ горшкѣ съ масломъ коровьимъ и слитымъ отваромъ съ голубей, мушкатнымъ цвѣтомъ и частью тертаго пшеничнаго сухаря, почти совсѣмъ проваришь; положи туда же голубей, и слабымъ варенїемъ сообщи мясу вкусъ цвѣтной капусты.

1) Когда цвѣтную капусту варить въ кастрюлѣ или иной полуженной посудѣ, бѣлой цвѣтъ ея перемѣняется въ синеватый; упаривать или долго на огнѣ держать оную не должно, потому что въ гущу распадется.

2) Голуби съ цвѣтною капустою могутъ считаемы быть за изрядное *гостиное* блюдо.

16) *Фрикасе изъ голубей.*

Фрикасируя голубей, должно оныхъ разнять на четверо, а еще лучше на шестеро, т. е. отрѣзать крылья, ноги и хлупь на двое разнять; оныхъ въ черепнѣ съ масломъ коровьимъ, водою, лукомъ, гвоздикою натыканнымъ, пучкомъ тимїану и малою долею уксусу прожарить; напослѣдокъ для густоты подбить яичными желтками.

1) Отпуская на столъ, тимїанъ и лукъ должно выкинуть.

2) Можно это фрикасе приправить двумя ложками капорсомъ или изрѣзаннымъ лимономъ; блюдо это въ ужинѣ обыкновенно *гостиное*.

17) *Голуби съ молодымъ хмѣлемъ.*

Приставь на четверо разнятыхъ голубей въ черепнѣ на угляхъ, положи избѣла поджареной муки, пучокъ тимїану, петрушки и чаберу съ коровьимъ масломъ туда же, чтобъ травы и мясо нѣсколько упрѣли; тогда подлей горячей воды, и навари мясо. Молодые отпрыски хмѣлю дол-

должно изрѣзать дробно, одинъ разъ взварить, откинуть въ рѣшето, чтобъ вода отекла, и съ толченымъ мушкатнымъ цвѣтомъ вдосталь доварить, а наконецъ подбить яичнымъ желткомъ.

1) Пучки травъ, какъ-то и во всякомъ приготовленiи, выкидываются вонъ.
2) Это блюдо всегда считается *гостинымъ*.

18) *Голуби съ Боргдорфскими яблоками.*

На шестеро разнятыхъ голубей должно сварить, въ винѣ пополамъ съ водою, яблоками въ тонкiе ломтики изрѣзанными, коринкою и съ сахаромъ; соусъ подбивается напослѣдокъ темно подожженою мукою, въ блюдѣ посыпается корицею, и составляетъ уважаемую *гостиную пищу*.

19) *Красной голубиной компотъ.*

Разрѣжь каждаго голубя пополамъ, и нашпикуй бѣлымъ свѣжимъ ветчиннымъ саломъ; далѣе возьми до темна подожженой муки, также мѣлко рубленаго луку, и закрывъ въ горшкѣ, на умѣренномъ жару прожарь; когда голуби большею частью пропекутся, прибавь краснаго вина пополамъ съ водою, мѣлко крошеной лимонной корки, гвоздики и лавровыхъ листовъ, и навари соусъ.

1) Бѣлой голубиной компотъ дѣлаютъ такъ: муку поджигаютъ не темно, и вмѣсто краснаго вина берутъ бѣлое, соусъ же напослѣдокъ огущаютъ подбивкою яичнаго желтка. *Избѣла поджи-*

жигаемая мука приготовляется таковымъ образомъ: разгорячить въ черепнѣ коровьяго масла, но такъ, чтобъ оное не потемнѣло, подбавить муки столько, чтобъ сдѣлался кисель, безпрестанно мѣшать и не дать оной тѣмъ потемнѣть; употребляютъ оную въ бѣлые соусы, о каковомъ въ No 17 помянуто о голубяхъ съ хмѣлевыми отпрысками.

2) Голубиные компоты подаютъ большею частью ввечеру послѣ добраго супа за уважаемое *гостиное* блюдо; временемъ служитъ оное и въ обѣдѣ.

20) Рагу изъ голубей съ печерицами.

Уклади голубей, не разнимая оныхъ, на большой сковородѣ, или въ просторной черепнѣ, хлупью внизъ въ поджаренное до темна коровье масло, чтобъ оные до красна прожарились; подлей тогда кипящей воды, сколько нужно будетъ, приправь соусъ лукомъ, натыканнымъ гвоздикою, пучкомъ травъ петрушки, базилику и тиміану, также лавровыми листами, и ужарь соусъ до огущенія; наконецъ положи печерицъ или шампиніоновъ свѣжихъ или сухихъ, тонкими полосками изрѣзанныхъ, съ темно подожженною мукою, и еще подержи на огнѣ соусъ.

1) Голуби съ печерицами составляютъ отличное *гостиное блюдо*.

2) Вмѣсто печерицъ можно употреблять сморчки, но посыпать порошкомъ толченыхъ печерицъ.

21) Простой голубиной рагу.

Зажареныхъ голубей должно разрѣзать на четверо съ ренскимъ уксусомъ, водою и коровьимъ масломъ, небольшею долею мушкатнаго цвѣту, лавровыхъ листовъ и разрѣзаннаго въ кружки лимону, въ закрытой черепнѣ пропарить, соусъ же послѣ подбить либо темно подожженою мукою или яичнымъ желткомъ.

1) Жареныхъ голубей, остающихся отъ стола, въ жаркое время должно содержать въ холодномъ мѣстѣ, зимою же могутъ оныя безъ всего лежать долго; почему жаривъ голубей, можно оныхъ запасать впередъ для дѣланія сего рагу.

2) Это блюдо считается *средственнымъ*.

22) Лучшій голубиный рагу.

Возьми жареныхъ и пополамъ разрѣзанныхъ голубей, положи съ свѣжимъ несоленымъ или вымытымъ коровьимъ масломъ въ пространную черепню, изруби луку и добрую сельдь, или анчоусовъ, въ тѣсто, которое должно смѣшать съ малою долею муки; поджарь нѣсколько ломтей доброй ветчины въ маслѣ коровьемъ, разрѣжь потомъ оную въ малые жеребейки, также лимонъ положи къ голубямъ съ прибавкою соку изъ жареннаго мяса, а въ недостаткѣ онаго вина пополамъ съ водою и додержи соусъ.

1) Это рагу лучшимъ названо потому, что вкусъ онаго возвышается прибавкою сельди или анчоусовъ, также и жареною ветчиною.

2) Можно прибавить къ сему яицъ, въ густую сваренныхъ, потомъ крупно изрубленныхъ, также нѣсколько въ маслѣ поджаренныхъ, или таковымъ же образомъ поджареннаго въ сухари изрѣзаннаго папушника; и тогда блюдо это будетъ *главное*.

23) Голуби, на ростѣ жареные.

Зажареныхъ уже и остывшихъ голубей разрѣзать пополамъ, и посыпавъ оныхъ пшеничнымъ сухаремъ, мѣлко срубленною петрушкою, солью и перцомъ, также помазавъ со всѣхъ сторонъ коровьимъ масломъ, на желѣзномъ ростѣ или рашпарѣ надъ углями прижарить.

1) Сихъ голубей подаютъ къ салату, или вмѣсто соусу обливаютъ оныхъ до темна поджаренным коровьимъ масломъ съ ренскимъ уксусомъ.

2) На ростѣ прижареные голуби составляютъ *средственное* блюдо; прижариваютъ ихъ и однимъ масломъ помазавъ и перцомъ посыпавъ.

24) Рашпарные голуби высокаго вкусу.

Когда голуби въ черепнѣ на подложенныхъ снизу ломтяхъ ветчины, маслѣ коровьемъ, мѣлко рубленомъ лукѣ и петрушкѣ, или шимїанѣ, довольно пропекутся, и потомъ съ подбавкою малой до-

ли мяснаго отвару или воды поварятся, сними съ огня и дай остынуть; обмажь оныхъ въ жиру, съ которымъ они варились всюду, посыпь пшеничнымъ тертымъ сухаремъ, рубленою петрушкою и перцомъ, и зажарь на рашпарѣ надъ углями до темна.

1) Отпуская на столъ, таковыхъ голубей обыкновенно обливаютъ анчоуснымъ соусомъ.

2) Когда жарить что нибудь на рашпарѣ, должно оный кирпичемъ ясно вычистить, чтобъ желѣзная ржавчина не попала въ кушанье.

3) Голуби, таковымъ образомъ задержанные, составляютъ *главное блюдо;* соусъ подливается подъ нихъ, а не сверьху.

25) *Запеченые голуби.*

Такъ называются они потому, что запекаютъ ихъ въ тѣстѣ; тѣсто же составляется изъ печенокъ и пупковъ голубиныхъ, кусочка копченой ветчины, изъ любовчины и сала состоящаго, луку, тертаго папушника, двухъ яицъ, малой доли масла коровьяго и муки, также мушкатнаго цвѣта: все это должно изрубить и замѣсить въ тѣсто. Голуби, пополамъ разрѣзанные, съ кусочкомъ масла до половины пропекаются, потомъ вышеписаннымъ тѣстомъ на палецъ толщиною обмазываются, каждая половинка завертывается въ бумагу, намазанную коровьимъ масломъ, и дожаривается на рашпарѣ.

1) Жарить сихъ голубей должно надъ весьма умѣреннымъ угольнымъ жаромъ исподоволь, чтобъ бумага не загорѣлась.
2) Можно подавать къ нимъ соусъ какой угодно, но большею частью состоитъ оный изъ масла коровьяго, до темна поджаренаго, съ ренскимъ уксусомъ, или подавленнымъ сокомъ изъ лимона; таковое приготовленїе голубей всегда составляетъ *главное* блюдо.

Столько многоразличнымъ образомъ можно въ поварнѣ перемѣнить вкусъ голубинаго мяса. Много находится домовъ, а особливо въ деревнѣ, которыхъ Хозяева голубей на столѣ своемъ большею частью *терпятъ*, нежели любятъ. Сїе происходитъ не отъ иной причины, чтобъ поскорѣе поѣсть голубей, пока оные не разлетѣлись, но приготовлять ихъ знаютъ не больше, какъ двумя или тремя способами. Различное приготовленїе, двадцатью пятью средствами здѣсь предложенное, можетъ голубей опять ввести во уваженїе; въ поварняхъ есть еще множайшїе способы прїуготовленїя, которымъ можно подражать, сообразуясь вышеписанному.

Куръ, каплуновъ и телятину можно большею частью готовить вышепредложенными способами, почему для избѣжанїя повторенїя описывать того особливо не стану; и для того въ разсужденїи куръ и телятины опишу только тѣ прїуготовле-

вленія, кои производятся съ особливою большею или меньшею переменою.

26) *Похлебка изъ куръ.*

Приготовленіе оной одинакое, какъ похлебки изъ голубей, описанной подъ No 1, а берутъ для оной старыхъ куръ или каплуна. По числу посѣщающихъ гостей опредѣляется, одну ли курицу или каплуна варить, или прибавить къ тому голубей, кои подобно курамъ варятся цѣлые, а не разрѣзываются; отпуская на столъ, курицу или каплуна должно изъ чаши вынуть на блюдо, а около оной обкласть голубей, чтобъ зачерпывать и раздавать похлебку изъ чаши не мѣшали. На каждую тарелку класть съ похлебкою цѣлаго голубя или половину; напослѣдокъ разрѣзавъ курицу, послать кругомъ на тарелкѣ. Прибавляя таковымъ образомъ голубей въ похлебку съ курицею или каплуномъ, дѣлается замѣна послѣднимъ, и со всемъ тѣмъ на столѣ будешь имѣть главное блюдо.

27) *Сельдью нашпикованная курица.*

Увари курицу или каплуна въ водѣ столько, чтобъ мясо не совсѣмъ сварилось; разрѣжь малосольную или вымоченную сельдь въ таковыя длинныя полоски, чтобъ оныя шпиковальною иглою можно проволочь было въ мясо, такъ какъ шпикуютъ саломъ. Это шпикованіе сельдью производится тогда, какъ вареная курица остынетъ; по совершеніи шпикованія курицу разрѣжь

на

на части, положи въ черепню, налей отвару, въ которомъ курица варилась, подбавь коровьяго масла, и на умѣренномъ жару дай мясу исподоволь пропрѣть; напослѣдокъ приправь соусъ инбиремъ, перцомъ и мушкатнымъ цвѣтомъ, и огусти мѣлко стертымъ пшеничнымъ сухаремъ.

1) Чтобъ соусъ этотъ подать въ совершенномъ вкусѣ, кладутъ въ него иногда въ куски изрѣзанныя сельдиныя молоки, также малыми жеребейками изрѣзанную сельдь, и съ мясомъ вмѣстѣ приставляютъ; можно таковымъ же образомъ поступить съ телятиною, на части изрѣзанною.

2) Сельдью шпикованныя куры составляютъ очень уважаемое *гостиное блюдо.*

28) *Куриной капилотадъ.*

Жареную курицу, каплуна, или рябчиковъ разнять на части, въ черепнѣ съ коровьимъ масломъ, водою, виномъ, малою долею ренскаго уксусу, лимономъ, въ кружки изрѣзаннымъ, малою долею сахару и гвоздики упаривать (*), и наконецъ соусъ подбить до темна поджареною мукою.

1) Капилотадъ обыкновенно подаютъ только въ ужинѣ.

2) Куриной капилотадъ *гостиное блюдо.*

(*) Упаривать значитъ то, когда припускаютъ соусъ: дѣйствіе это не составляетъ ни жаренія, ни варенія, но посредство между жареніемъ и вареніемъ, въ которомъ мясо и соусъ на умѣренномъ огнѣ какъ бы пекутся.

29) *Битая телятина.*

Возьми заднюю ногу телятины, очисть отъ кожи и жилъ, разрѣжь въ тонкіе ломтики и разбивай обухомъ поваренняго ножа, поклади въ просторную глиняную черепню съ коровьимъ масломъ, и накрой, чтобъ пропеклось нѣсколько; подбавь потомъ вина, тертаго пшеничнаго сухаря, тертой лимонной корки, также лимоннаго соку и тертаго мушкатнаго орѣшку, и приставь на огонь, чтобъ соусъ дошелъ; подбей наконецъ соусъ яичными желтками.

1) Сія битая телятина обыкновенно составляетъ вечернее блюдо, но временемъ готовятъ оную и къ обѣду.

2) Тогда составляетъ она *гостиную* пищу.

3) *Въ коровьемъ маслѣ жареная телятина* подобно прежней разрѣзывается въ тонкіе ломти, съ обѣихъ сторонъ убивается, слегка мукою посыпается, ужаривается въ коровьемъ маслѣ, до темна поджаренномъ, съ масломъ этимъ выкладывается на блюдо, потомъ каплями пускается сверьху лимоннаго соку, и тогда считается за *гостиное* блюдо.

4) Битую въ маслѣ жареную телятину можно приготовлять съ *анчоуснымъ соусомъ* таковымъ образомъ: сельдь или анчоусовъ срубить мѣлко съ прибавкою муки и кусочка коровьяго масла, и приварить въ томъ маслѣ, въ коемъ жарилась телятина; это также *гостиное* блюдо.

30) *Телятина большими ломтями.*

Вырѣжь нѣсколько толстыхъ ломтей изъ задней ноги, нѣсколько побей, посыпь мукою, и въ маслѣ коровьемъ, до темна поджаренномъ, поджарь съ обѣихъ сторонъ до красна; подлей къ тому кипящей воды съ лавровымъ листомъ, лукомъ, натыканнымъ гвоздикою, нѣсколькими зернами перцу цѣлкомъ и пучкомъ травъ петрушки, базилику и тимїану; накладывая къ отпусканїю на столъ, нѣсколько огустѣвшїй соусъ пропустить сквозь сито, травы выкинуть, а луковицы, гвоздикою натыканныя для украшенїя, покласть въ блюдо сверьхъ мяса.

1) Чтобъ сообщить сему мясу отмѣнной вкусъ, во время варенїя соусу кладутъ ломти копченой ветчины, но отпуская на столъ оные должно вынуть вонъ; въ этомъ случаѣ должно класть масла меньше, а подбивать до темна поджаренною мукою.

2) И сїя телятина *гостиное* блюдо составляетъ какъ въ обѣдѣ, такъ и ужинѣ.

31) *Телячьи рубцы.*

Сварить рубцы въ водѣ, а потомъ приправить коровьимъ масломъ, тимїаномъ, петрушкою и мушкатнымъ цвѣтомъ; соусъ огустить тертымъ пшеничнымъ сухаремъ; это блюдо *средственное.*

32) *Телячьи кишки.*

Вопервыхъ кишки сварить въ водѣ, потомъ въ черепнѣ или сковородѣ рас-

пустить коровьяго масла, въономъ поджарить мѣлко срубленаго луку избѣла, а не такъ, чтобъ покраснѣлъ, подлить къ тому же отвару отъ кишокъ сколько нужно, приправить мушкатнымъ цвѣтомъ, соусъ же огустить тертымъ сухаремъ.

1) Къ кишкамъ причисляется сердце, легкое и печенка, кои разрѣзавъ продолговатыми кусками, готовятъ какъ соусъ; это *средственное* блюдо.

2) *Телячью печень* и жарятъ; должно оную нашпиковать мѣлкимъ шпикомъ, и на вертелѣ исподоволь жарить такъ, чтобъ оная хотя зажарилась, но сверьху не имѣла твердой корки; по нуждѣ блюдо это *гостиное*, когда не успѣешь приготовить инаго.

3) Инымъ образомъ готовятъ печень такъ: сваривъ оную въ водѣ и остудивъ, стереть на теркѣ, на четырехъ разболтанныхъ яйцахъ, съ коринкою и мушкатнымъ цвѣтомъ сваляшь въ круглое тѣсто, завернуть въ телячій здоръ, т. е. сальникъ, зашить и въ черепнѣ съ коровьимъ масломъ поджарить; нитки подавая на столъ выбрать, и облить масломъ, въ которомъ жарилась; тертая печень съ жареною считается въ одномъ степени.

33) *Телячья голова.*

Телячья голова должна быть оставлена съ своею кожею, а для счищенія шерсти обварена, и по вырѣзаніи языка, съ онымъ

онымъ и очищенными ногами до спѣлости сварена въ водѣ; вынувъ голову изъ воды и остудивъ, выломи вонъ челюсть, мясо съ щекъ очисти, и по всюду нечистое обери, черепъ вверьху разломи, обѣ кости вынь, въ каждую положи нѣсколько мозгу, которой должно посолить, и посыпавъ толченымъ перцомъ перемѣшать, и на блюдѣ положи оныя по сторонамъ головы, стекающую же воду начисто слей. Обливается голова слѣдующимъ соусомъ: нарѣзавъ жеребейками ветчины, такимъ же образомъ бѣлаго хлѣба, поджарь съ рубленымъ лукомъ, и такъ, чтобъ послѣдкій поджарился только до желта, а не темно; послѣ того положи еще тонкими кружечками нарѣзанной копченой калбасы, гвоздики, маіорану, уксусу и не много сахару, подъ конецъ же крупнаго и мѣлкаго изюму съ тертымъ пшеничнымъ или рѣшетнымъ сухаремъ; когда соусъ уварится, облить онымъ голову, около которой должны быть укладены ноги.

1) Нарѣзанной сухариками хлѣбъ или папушникъ жарятъ и особливо въ коровьемъ маслѣ.

2) Черный ржаный хлѣбъ придаетъ соусу сему несравненно лучшій вкусъ, нежели папушникъ; по крайней мѣрѣ надобно подъ конецъ натирать въ него корки рѣшетнаго хлѣба, безъ чего соусъ будетъ слабаго вкусу.

3) Телячья голова во многихъ домахъ составляетъ *гостиное блюдо*; есть иные способы къ пріуготовленію оной, однакожъ оные вкусомъ съ описаннымъ теперь равняться не могутъ.

34) *Запеченныя въ тѣстѣ телячьи ноги.*

По свареніи телячьихъ ногъ въ водѣ приставить на огонь глиняную глубокую сковороду, въ которой распустить коровьяго масла для запеканія въономъ ногъ; послѣ того, какъ оныя облѣплены будутъ отвсюду тѣстомъ, замѣшиваемымъ изъ муки на яйцахъ не очень круто; отпуская на столъ посыпать ноги тертымъ пшеничнымъ сухаремъ, и такъ составитъ это *средственное блюдо*.

35) *Утки и гуси.*

Гусиное и утиное мясо обыкновенно готовится съ потравою, о чемъ довольно уже писано въ третьей главѣ; потравы же, съ которыми мясо это варится, суть огородныя растѣнія: бѣлая и Савойская капуста, пастарнакъ, корни петрушки, дробная рѣпа, кольрабія и брюква.

Утку и гуся съ бѣлою или Савойскою капустою готовятъ таковымъ образомъ: мясо варятъ до половины спѣлости, потомъ кладутъ капусту, приправленную толченымъ перцомъ, сокъ огущаютъ натираніемъ бѣлаго хлѣба, и отпуская на столъ, края блюда посыпаютъ тертымъ сухаремъ пшеничнымъ. Въ этомъ пріуготовленіи утку и гуся разрѣзываютъ въ

ча-

части и считаютъ за *средственное* блюдо; къ сему гусь или утка потребны не столько жирныя, какъ для жаренья.

Для *гостей* самое это блюдо изъ утки должно готовить не разнимая оную, съ бѣлою или Савойскою капустою, въ черепнѣ упаривая.

Гусиной потрохъ состоитъ изъ головы, шеи, папарашковъ отъ крылъ, печени, пупка, сердца и лапокъ, кои обвиваютъ кишками; приготовленіе потроха въ соусѣ съ бѣлою или Савойскою капустою составляетъ *средственное* блюдо (*).

Когда *утиное или гусиное мясо* варить съ *корнями* пустарнака и петрушки, мясо должно приставлять на огонь прежде, а послѣ класть корни; приправа къ пустарнаку шимїанъ, къ петрушкѣ же собственная трава ея: можно съ сими корнями варить и гусиной потрохъ; но всѣ сїи три приготовленїя считаются за *средственное блюдо*.

Утиное и гусиное мясо, также *гусиной потрохъ* съ *дробною рѣпою* варятъ подобно какъ съ вышеписанными кореньями; приправа къ тому толченой перецъ и тминъ цѣлкомъ. Блюдо это *средственное*, а гдѣ дробную, то есть Маркскую рѣпу не сѣютъ, со всякимъ мясомъ составляетъ уважаемую *гостиную пищу*.

Со-

(*) Въ простой похлебкѣ гусиной потрохъ лучшій вкусъ имѣетъ, нежели въ разномъ прїуготовленіи подъ соусомъ.

Соленыя утиныя и гусиныя полотки должно варить особливо, и потраву къ нимъ также особливо; можно же и свѣжее это мясо, особливо сваривъ въ водѣ съ солью, подавать къ нему какую нибудь потраву особливо же приготовленную, однакожъ сіе употребляется рѣдко.

Еще должно вѣдать, что гдѣ сѣютъ Маркскую рѣпу, готовятъ съ оною изъ гуся или утки *гостиное блюдо*, не разнимая сихъ птицъ на части.

Утиное и гусиное мясо, также и *гусиной потрохъ* съ лукомъ, составляютъ очень любимую *средственную* пищу; мясо должно почти уварить, потомъ прибавить мѣлко крошенаго луку и тмину; для огущенія натираютъ пшеничнаго сухаря.

Самыя сіи мяса варятъ съ *маіораномъ*, коего листки свѣжіе или сухіе кладутъ тогда, какъ мясо почти уже поспѣетъ; тертаго пшеничнаго сухаря надобно класть для огущенія.

Гусиная кислица называется, когда гуся или утку или гусиной потрохъ сварить особливо, сухой же овощъ груши и сливы также сварить особливо, а потомъ соединивъ въ одну посудину, пропустить въ нее утиной или гусиной крови сквозь сито, поливая малою долею уксусу, а потомъ приварить съ прибавкою гвоздики и лавровыхъ листовъ. Поелику входитъ въ этотъ соусъ часть отвару, въ которомъ

ва-

варилось мясо; не должно онаго пересаливать; также должно знать и уксусъ, чтобъ не перекваситъ сего кушанья; сухаря въ него класть не должно, ибо получаетъ довольно кислоты отъ крови; сливъ противъ грушъ должно класть около третьей доли; нѣкоторыя употребляютъ къ сему свѣжїя груши однѣ и простыя клюцки. Хотя гусиная кислица имѣетъ на себя много охотниковъ, но составляетъ *обыкновенную* пищу.

36) *Ягнятина.*

Ягнячье мясо большею частью варятъ въ похлебкѣ съ щавелемъ, считая за *средственное* блюдо, готовятъ же оное и въ фрикасѣ; приготовленїя сїи описаны въ No 1 и 16.

37) *Баранина съ бѣлою капустою.*

Мясо уварить до половины спѣлости, потомъ положить изрѣзанной бѣлой капусты, приправивъ гвоздикою и перцомъ, а сокъ огустить тертымъ пшеничнымъ сухаремъ; подавая на столъ должно посыпать тертымъ пшеничнымъ сухаремъ, которое, какъ выше помянуто, должно быть правиломъ для всякихъ соусовъ, огущаемыхъ сухаремъ или мукою.

1) Когда это блюдо составляетъ новину въ году, служитъ тогда за *гостиное*, впрочемъ же за *средственное*.

2) *Баранина съ дробною рѣпою, кольрабїею, капустою и крупною рѣпою,* также *Савойскою капустою*, готовится

ся также, и въ новину составляетъ *гостиное*, а впрочемъ *средственное* блюдо; съ *кольрабїею, брюквою и простою рѣпою* въ поздное время года служитъ за *вседневное* блюдо.

3) Во всякое время года, а именно, пока рѣпу имѣть можно, *баранья задняя нога съ Маркскою рѣпою* составляетъ уважаемое *гостиное блюдо*, когда баранину зажарить, а рѣпу сварить особливо; зажаривъ баранину, положить въ просторной горшокъ съ сваренною рѣпою, и пропарить на умѣренномъ угольномъ огнѣ. Долго на огнѣ кушанья сего держать не должно, чтобъ баранина не лишилась красноватаго своего жаренаго цвѣту и не сдѣлалась подобна вареному мясу; намѣренїя будетъ достигнуто, когда рѣпа и сокъ ея сообщатъ мясу вкусъ свой.

38) *Баранина съ лукомъ.*

Бараниннѣ должно почти уже поспѣть, когда класть къ ней мѣлко крошенаго луку съ тминомъ; сокъ огустить тертымъ пшеничнымъ сухаремъ.

1) Обыкновенно въ это блюдо очень много кладутъ луку, который должно, чтобъ уварился мягко; вмѣсто луковицъ, кладутъ нѣкоторыя луковыя перья, чтобъ соусъ казался зеленъ. Когда баранина и лукъ составляютъ новину, блюдо это служитъ за *гостиное*, а впрочемъ за домашнее *вседневное*.

2) *Для гостей* приготовляется оное, когда баранью заднюю ногу въ просторной черепнѣ почти совсѣмъ ужарить, и тогда положить луковицъ, крестъ на крестъ надрѣзанныхъ, и тмину; луковицы должны быть крупны, чтобъ представляли полную потраву, съ которою кушанье это готовлено.

39) *Баранина съ морковью.*

Когда весною морковь еще молода и за рѣдкость, приготовляютъ это блюдо таковымъ образомъ: мясо въ просторной черепнѣ до половины ужарить, положить морковь, и приправить мѣлко крошенымъ лукомъ и петрушкою, сокъ же огустить тертымъ пшеничнымъ сухаремъ.

1) Блюдо это въ новину служитъ за *гостиное.*

2) Осенью баранина съ морковью составляетъ *вседневное* блюдо, а морковь, когда уматерѣетъ, варится особливо; естьли употребится баранина соленая, отвару ея или соку въ это кушанье класть не должно; что замѣчается и о всѣхъ прочихъ соленыхъ мясахъ.

40) *Баранина съ ломаными фазолями.*

Мясу должно упрѣть до половины, и тогда положить на трое или больше переломанныхъ фазолей того рода, которой называется Швейцарскими бобами, и приправить чаберомъ и петрушкою.

1) Блюдо это *средственное.*

2) Петрушку должно класть не рано, ибо кушанью легко кислоту сообщить можетъ; это помнить должно въ разсужденіи всѣхъ ѣствъ, кои готовятся съ петрушкою.

41) *Баранина съ картофелями.*

И въ этомъ приготовленіи мясу должно до половины поспѣть, когда класть къ нему облупленные и ломтиками изрѣзанные картофели; приправляется это блюдо одною крошеною петрушкою.

1) Въ сокъ должно натереть пшеничнаго сухаря, также отпуская на столъ и края блюдо оныхъ посыпать; картофели и одни сокъ учиняютъ густъ.

2) Баранина съ картофелями во всякое время *вседневное* блюдо.

Главное примѣчаніе. Во многихъ домахъ картофели особливо варятъ, и перьвую воду сливаютъ; также и жиръ мясной счерпываютъ, а для размягченія картофелей кладутъ одно коровье масло, считая, что таковое пріуготовленіе предохраняетъ отъ колики; но впрочемъ извѣстно, что потравы, съ жиромъ мяснымъ вареныя, лучшій вкусъ имѣютъ.

42) *Бараньи кишки съ лѣнивою капустою.*

Очищенныя и вымытыя кишки должно поперьвыхъ сварить до половины спѣлости; капустныхъ листовъ, съ реберъ ихъ осмыганныхъ, приставить въ кастрюлѣ, по-

положить къ нимъ кишки, и приправивъ кубебою уварить мягко.

1) Хотя на это блюдо много охотниковъ, однако оное *вседневное.*

2) Бараній потрохъ идетъ только на служній столъ.

43) *Жареная баранья голова.*

Разрубивъ на двое сырую баранью голову, опять связать, сварить въ водѣ, развязать опять и поджарить въ черепнѣ съ коровьимъ масломъ.

1) Сія жареная голова *вседневное блюдо.*

2) *Ягнячью голову* должно таковымъ же образомъ сварить, остудить, и разнявъ на двое, замѣсить тѣсто на яйцахъ изъ муки съ крошеною петрушкою не круто, онымъ обмазать половинки головы, въ маслѣ коровьемъ обжарить, напослѣдокъ посыпать перцомъ и тертымъ пшеничнымъ сухаремъ; ягнячья голова составляетъ *средственное* блюдо.

44) *Карбонадъ изъ баранины.*

Отъ хребетной кости вмѣстѣ съ ребрами нарубить кусковъ въ палецъ шириною, оные избить, до половины спѣлости сварить, въ черепнѣ съ масломъ коровьимъ вдосталь дожарить, посыпать мѣлко рубленною петрушкою, а напослѣдокъ толченымъ перцомъ и тертымъ сухаремъ пшеничнымъ.

1) Многія жарятъ карбонадные куски только на рашпарѣ надъ углями; оные выходятъ почти вкуснѣе жареныхъ въ че-

репнѣ; но когда баранъ имѣлъ жесткое мясо, для многихъ бываетъ оное не вкусно. Не знавъ въ точности свойства мяса, лучше готовить карбонадъ по прежде описанному.

2) Куски карбонадные употребляются ко украшенїю всякихъ блюдъ съ густыми пищами, какъ о томъ сказано было въ третьей главѣ. Можно же карбонадъ подавать на столъ и въ особливомъ блюдѣ; оное всегда можетъ быть *гостиное*, а притомъ вкусъ его возвышенъ быть подавленїемъ на карбонадъ каплями лимону.

45) *Свинина съ дробною рѣпою.*

Разрубивъ свинину по поваренному обычаю на части, должно воперьвыхъ до половины уварить, потомъ положить рѣпу, приправить перцомъ, сокъ же, естьли оной отъ рѣпы не сдѣлается довольно густъ, удобрить тертымъ сухаремъ.

1) Когда рѣпа составляетъ новину, блюдо это считается *гостинымъ*, въ позднее же время года *средственнымъ*; естьли пополамъ съ рѣпою положены будутъ картофели, тогда пища сїя будетъ домашняя или *вседневная*.

2) Лучше уважается это блюдо, когда съ рѣпою варена будетъ цѣлая лопатка свиная или окорокъ.

3) Готовятъ же и *ветчину* съ этою рѣпою; но должно оную очень вымочить, так-

также чтобъ и не долго въ разсолѣ лежавшая была она.

4) Сія же соленая свинина большею частью варится особливо, и на особливомъ блюдѣ на столъ ставится; одна приправа къ ней шалфея; естьли же свиная солонина будетъ стара, прибавляется и маїорану, что старой вкусъ таковаго мяса очень заглушаетъ. Въ третьей главѣ довольно сказано, къ какимъ густымъ пищамъ подаютъ мясо это какъ горячее, такъ и холодное.

5) *Копченая ветчина* варится особливо съ шалфеею и маїораномъ; въ третьей главѣ также говорено, къ какимъ густымъ пищамъ оная пристойна и ставится.

46) *Карбонадъ изъ свинины.*

Къ сему берется мясо обыкновенно отъ окорока, а поступается съ онымъ точно такъ, какъ сказано о бараньемъ карбонадѣ въ No 44.

47) *Свиная голова.*

Свиную голову варятъ либо изъ разсолу вынутую, или копченую; приготовленїе оной одинакое со сказаннымъ въ No 45 о соленой и копченой свининѣ.

1) Свиную голову варятъ, и съ тѣмъ же ѣдятъ, какъ и всякое соленое и копченое мясо, и составляетъ она *гостиное блюдо.*

2) Нѣкоторые охотнѣе ѣдятъ голову сїю жареную, и тогда составляетъ она *средственное блюдо.*

3) *Лопатки и боковины*, кои охотнѣе коптятъ, должно также варить; *свиныя же ноги* только солятъ, а не коптятъ, потому что на нихъ мяса нѣтъ, а только кожа и хрящъ. *Свиныя уши* и *рыла* только солятъ, и готовятъ вмѣстѣ съ предшедшими частьми; съ какою же потравою оныя ѣдятъ, писано въ третьей главѣ, и здѣсь о томъ повторять не нужно.

48) *Копченой свиной окорокъ.*

Вари окорокъ въ водѣ съ шалфеею въ котлѣ на умѣренномъ огнѣ, дай оному въ отварѣ до половины остынуть, вынь вонъ, и слупивъ кожу почти до самой кости, нашпикуй сало, на немъ находящееся, цѣльною гвоздикою, и посыпь довольно толченымъ перцомъ; что же бы закатанная и со украшенїемъ вырѣзанная кожа опять не развернулась, притклни оную деревянными спичками и укрась цвѣтами, какїе по времени года случиться могутъ; когда же цвѣтовъ нѣтъ, употреби къ тому вырѣзки изъ свеклы и моркови.

1) Естьли окорокъ слишкомъ окопченъ, должно оной на ночь положить въ воду, или еще лучше въ квасъ; можно же для вкусу съ окорокомъ варить въ ветошку завязавъ сѣнныхъ сѣмянъ. *Чѣмъ медленнѣе окорокъ варится, тѣмъ нѣжнѣе будетъ мясо.*

2) Окорокъ ветчины вареной всегда считается *главнымъ блюдомъ*; ѣдятъ

оный

оный горячій и холодный. Холодной многимъ кажется вкуснѣе, почему должно оной варить на канунѣ, чтобъ за обѣдомъ теплаго мѣста въ немъ не было, и сало на немъ совсѣмъ застыло.

3) Сырой копченой окорокъ у насъ въ низовой Нѣмецкой землѣ ѣдятъ еще охотнѣе варенаго; либо ломти онаго нарѣзанные на тарелкѣ и посыпавъ перцомъ подаютъ; или въ случаѣ пиршества цѣлой окорокъ по обмытіи копоти и засушеніи на столъ ставятъ; съ копчеными гусиными полотками равнымъ образомъ поступаютъ.

4) Когда ветчина не очень стара, можно окорокъ и жарить; должно оной сварить въ простомъ виноградномъ винѣ пополамъ съ водою, и по слупленіи кожи воткнуть на вертелъ; взять изъ шести лимоновъ выдавленнаго соку, фунтъ сахару, чтобъ окорокъ, жариться начинающій, перьвымъ поливать, а послѣднимъ посыпать, и продолжать это пока толстая корка наляжетъ, и кандируется или по кандитерски говоривъ обледенѣетъ; должно жарить его на умѣренномъ жару около полутора часа, сокъ, изъ окорока собранный на сковороду, подъ окорокъ влить въ блюдо, котораго края укласть и кружками лимону. Таковымъ образомъ приготовленной окорокъ составляетъ *блюдо пиршественное*; и должно смотрѣть притомъ, чтобъ взять окорокъ,

хотя молодой, но рослой свиньи; таковой на вертелѣ сдѣлается мягокъ, а отъ старой свиньи твердъ и кожуристъ.

5) Подаютъ на столъ людей средняго состоянія *окорокъ панированной или хлѣбомъ покрытой.* Приготовляется оной такъ: съ свареннаго окорока снять всю кожу, рѣшетнаго сухаря толченаго и просѣяннаго, также пшеничнаго сухаря съ сахоромъ и корицею смѣшавъ, на растопленномъ маслѣ или салѣ замѣсивъ, тѣстомъ симъ обмазать окорокъ на полпальца толщиною, и на тортной сковородѣ подливъ не много отвару, на угольномъ жару таковымъ образомъ жарить, чтобъ въ кровлю сковороды сильнѣйшій жаръ ударялъ, и хлѣбная намазка прижарилась бы. Можно подавать къ нему соусъ смородинной, или вишневой сокъ, или Робертовъ соусъ, о которыхъ показано уже было прежде; соусы сіи должно выливать въ блюдо прежде, окорокъ положить сверьху, поверьхности же онаго отнюдъ не обливать. *Окорока дикихъ свиней,* также *часть говядины* таковымъ же образомъ панируются, и приготовленныя такъ блюда считаются весьма знаменитою *гостиною пищею.*

49) *Галлертъ или студень свиная.*

Въ сію студень берутъ рыло, уши, ноги, также части спинныя и боковыя, сваривъ оныя очищаютъ; когда остынутъ, тогда при-

приставить на огонь пивнаго (краснаго) уксусу, положить въ него шафрану, крупнаго и мѣлкаго изюму, толченой корицы и гвоздики, соусъ этотъ подбить послѣ тертымъ пряникомъ или мукою после того, какъ въ немъ не много поварено будетъ мясо; выложить потомъ на блюдо, и усыпать крошенымъ миндалемъ.

1) Кушанье это не должно содержать въ оловянной посудѣ, но либо въ фарфоровомъ или глиняномъ блюдѣ; потому что оное по состоянїю годоваго времени нѣсколько дней простоять можетъ, а притомъ холодное оно прїятнѣе, нежели горячее.

2) Очищеннымъ и вдоль полосками скрошеннымъ миндалемъ лучше посыпать сверьху, нежели во время варенїя, чтобъ не утратилъ оной своей бѣлизны; эта студень *гостиное блюдо.*

50) Говядина, вареная безъ потравы.

Когда говядину варить одну, не кладутъ въ нее иныхъ приправъ кромѣ розмарину, или лавровыхъ листовъ и инбирю цѣлкомъ, также не разнимаютъ оную на малыя части, какъ баранину, свинину и телятину; но чѣмъ больше будетъ часть, тѣмъ лучшее украшенїе столу составляетъ. Можно разныя густыя пищи особливо свареныя къ оной подавать, и вмѣстѣ съ этою просто свареною говядиною ѣсть. Происходитъ отъ сего и та выгода, что большую часть говядины про-

сто свареную и початую можно и на другой день подавать на столъ съ тою же поправою; можно же подавать къ ней на особливой тарелкѣ слѣдующїе взвары для обмоканїя.

1) *Хрѣнъ*, приготовляемый таковымъ образомъ: натереть на терку самаго бѣлаго хрѣну, (темноватой или черной внутри не годится), пшеничнаго сухаря, положить двѣ ложки молока и чайную ложечку пшеничной муки, смѣшать все это и сварить съ говяжьимъ отваромъ въ особливомъ горшечкѣ. Варенїе хрѣна не должно быть продолжительно, чтобъ не совсѣмъ лишился онъ своей ѣдкости; подавать этотъ хрѣнъ на особливомъ блюдцѣ или тарелкѣ; лучше же всего въ чистенькомъ горшечкѣ, чтобъ долго удержалъ въ себѣ горячесть.

2) *Горчица* приготовляется такъ: должно оную смолоть или мѣлко столочь въ каменной иготѣ, и на виноградномъ вареномъ моштѣ (сокъ виноградный) до густоты уварить; это приготовленїе лучшее. Обыкновенно берутъ черную и бѣлую горчицу пополамъ, потому что одна черная очень ѣдка; впрочемъ можно оную дѣлать на виноградномъ винѣ, или ренскомъ уксусѣ съ сахаромъ; горчицу подаютъ либо въ особливой горчишницѣ, или на тарелкѣ, и ѣдятъ съ говядиною.

3) Можно же подавать *крупной изюмъ* къ сему мясу на особливой шарелкѣ и съ онымъ ѣсть; разварить оной въ говяжьемъ отварѣ съ виномъ, сахаромъ, лимономъ, нарѣзаннымъ кружками, толченою корицею и гвоздикою; послѣднія пряности кладутся при подаванїи на столъ; можно же варить съ нимъ *селлереи*, нарѣзанной ломтиками, что сообщаетъ много вкусу; кому угодно, можетъ въ изюмъ подмѣшать ягодъ *шиповнику*; говядина сїя *гостиное блюдо*.

51) *Говяжья похлебка.*

Приготовленїе этой похлебки описывать не нужно, ибо оное во всемъ сходно съ предписаннымъ въ No 1; можно засыпать оную перловыми крупами, тянутою лапшею, класть въ нее травы и коренья, спаржу, выпускныя яйца, чиненыхъ раковъ, и тому подобное; она *гостиное блюдо*.

Засыпается же говяжья похлебка пшеномъ срацинскимъ и простыми крупами по сказанному въ No 2; но тогда оная составляетъ *средственное* блюдо.

52) *Говядина съ бѣлою капустою.*

Готовятъ оную такъ, какъ сказано о баранинѣ въ No; 37 съ *Савойскою капустою* также; въ новину капусты составляетъ *гостиное*, а впрочемъ *средственное блюдо*.

53) *Говядина съ дробною рѣпою.*

Оная *гостиное блюдо*; приготовляется по сказанному въ No 37; говядина съ

кольрабїею, брюквою и крупною рѣпою готовится таковымъ же образомъ, кромѣ того что съ двумя послѣдними составляетъ *вседневное*, съ кольрабїею же *гостиное* блюдо, когда оная еще въ новину.

54) *Говядина съ морковью.*

Когда морковь молода и въ диковину, блюдо это *гостиное;* готовятъ оное по предписанному въ No 39.

55) *Говядина съ ломаными фазолями.*

Блюдо сїе *средственное*, а приготовленїе онаго по предписанному въ No 40.

56) *Говядина съ картофелемъ.*

Это кушанье также *вседневное*; приготовляется по предписанному въ No 41.

57) *Говядина съ земляными яблоками.*

О земляныхъ яблокахъ упомянуто третьей главы въ No 22; варятъ оныя особливо, и кладутъ къ говядинѣ на одно блюдо, которое считается *вседневнымъ*.

58) *Говядина съ цвѣтною капустою.*

Блюдо это *гостиное*, а готовится по предписанному въ No 15.

59) *Битая говядина.*

Приготовленїе оной совершенно одинакое съ писаннымъ въ No 29; блюдо это уважаемое *гостиное*.

60) *Бїофъ а ла модъ.*

Взять къ сему мягкую часть отъ стягу говяжьяго, которую удобно сбить, и нашпиковать оную широкими и продолговатыми перцомъ и солью посыпанными кусочками ветчиннаго сала; когда это

мя-

мясо въ черепкѣ широкодонной съ масломъ, до красна поджареннымъ, съ обѣихъ сторонъ до темна будетъ обжарено, положить оное въ просторную черепню, покрыть водою, положить цѣлыхъ луковицъ, гвоздикою натыканныхъ, лавроваго листу, перцу цѣлкомъ и расплюснутыхъ молоткомъ инбирныхъ корешковъ, и накрывъ черепню плотно, медленно упаривать; напослѣдокъ, когда жижа поуварится, подложить до темна поджареной муки.

1) Отпуская на столъ это кушанье, отваръ процѣдить, и на блюдѣ мясо положенное онымъ облить, чтобъ корни всѣ остались.

2) Употребительно же въ нѣкоторыхъ домахъ класть въ жижу вина виноградна̀го или ренскаго уксусу и сахару; хотя это не на общїй вкусъ.

3) Бїофъ а ла модъ всегда *гостиное блюдо.*

61) *Душеная говядина.*

Съ вечера положить говядину въ горшокъ, спрыснувъ ренскимъ уксусомъ, на другой же день не подливая воды или чего инаго, а положивъ къ ней корицы цѣлкомъ, лавровыхъ листовъ, луку, гвоздики и инбирю корешками, накрыть крышкою, и обмазавъ оную хлѣбнымъ тѣстомъ, на умѣренномъ угольномъ жару исподоволь упаривать, чтобъ мясо въ собственномъ своемъ соку было.

1) Естьли уксусъ употребленъ очень острой, можно, подавая говядину на столъ, посыпать корицею и сахаромъ.
2) Душеная говядина *гостиное блюдо.*

62) *Распарная говядина.*

Приставляется въ черепнѣ часть говядины съ водою на огонь, жиръ же, когда онаго много выварится, счерпывается, подбавляется краснаго уксусу, и приправляется лавровымъ листомъ, лимономъ, рѣзанымъ кружками, и инбиремъ, корешками положеннымъ.
1) Когда говядина не жирна, должно оную нашпиковать; но дѣлаютъ это и не съ худою говядиною.
2) Блюдо это *гостиное.*

63) *Говядина съ соусомъ.*

Сваривъ говядину просто по предписанному въ No 50, и вынувъ ее изъ отвару, можно подавать со всякими соусами; какъ то съ капорснымъ, съ виномъ и коринкою, съ анчоуснымъ, и проч. Смотри объ этомъ въ No 6, 7, 8, 9 и 10.

64) *Солонина.*

Соленую говядину должно съ вечера вымачивать, и варить съ розмариномъ, или съ лавровымъ листомъ, или только съ инбиремъ. Естьли часть солонины будетъ грудина или ребра, составляетъ уважаемое *гостиное блюдо*; а густыя пищи къ оному подаются молочная капуста, зеленые крошеные фазоли, горохъ, и проч. какъ писано о томъ въ третьей главѣ.

65)

65) *Копченая солонина.*

Варятъ оную съ лавровымъ листомъ; уважаемыя части оной также грудина и ребра, а подаютъ оную съ вышеписанными (въ No 64) потравами, кои особливо готовятъ. *Копченые говяжьи языки* варятъ и употребляютъ таковымъ же образомъ.

66) *Говяжьи ноги.*

Разрѣзать оныя вдоль пополамъ, и сварить въ водѣ съ солью; давъ онымъ въ водѣ этой остынуть, выбери изъ нихъ крупныя кости и сдѣлай къ нимъ таковой же соусъ, какой показанъ въ No 49 для свиной студени; Ѣдятъ же оныя и холодныя съ уксусомъ, перцомъ и деревяннымъ масломъ; можно съ ногами варить и *говяжьи губы*; блюдо это *средственное.*

67) *Сдавленая голова.*

Возьми говяжью голову (свиную можно употребить таковымъ же образомъ), также зарѣзную часть, и свари въ водѣ съ солью; съ тремя фунтами свинины поступить также; остывшее мясо изрѣзать на поваренномъ столѣ или доскѣ въ крупные продолговатые куски. Таковымъ же образомъ свареныя и остуженыя говяжьи ноги разрѣжь въ таковые же куски; ссыпь все мясо въ просторную черепню, подлей отвару отъ говяжьихъ ногъ, прибавивъ инбирю, перцу, лимонной корки и соли, и все это увари гораздо; вылей изъ черепни все въ полотенцо, и между двухъ досокъ или тарелокъ нало-

ложивъ гнетъ такъ сдави, чтобъ весь сокъ вытекъ; по совершеніи сего, когда сдавленое мясо остынетъ, выложи оное изъ полотенца на блюдо, подпусти подъ него уксусу ренскаго, и посыпь перцомъ и крошеною петрушкою.

1) Естьли сію студень подавать на столъ не всю цѣлую, можно отрѣзать нѣсколько ломтей, и на блюдѣ по вышеписанному приправить перцомъ, петрушкою и уксусомъ.

2) Студень сія составляетъ *гостиное блюдо.*

68) *Говяжій роладъ.*

Возьми говяжью пашину или мягкую часть брюха, сними съ оной кожу, разрѣжь ветчины въ продолговатые куски, кои должно завернуть въ это мясо; приправы къ сему соль и селитра, лавровой листъ и толченая кубеба, которыми все пересыпать; скатай потомъ говядину въ свертокъ трубкою и завяжи, чтобъ не распустилась; положи этотъ свертокъ или роладъ въ разсолъ, а по нѣсколькихъ недѣляхъ вари; по свареніи выжми всю воду между двухъ досокъ, наложивъ гнетъ.

1) Сего роладу, которой зимой нѣсколько недѣль безъ вреда лежать можетъ, отрѣзываются куски, и сопровождаются соусомъ изъ ренскаго уксусу, толченаго перцу и крошеной петрушки.

2) Этотъ роладъ *гостиное блюдо* составляетъ, и обыкновенно ввечеру подаваемое.

Ди-

Дичину обыкновенно только жарятъ, а естьли частицы къ жаренью неспособныя и варятъ, то употребляютъ ихъ либо въ пастеты, или готовятъ въ кислотахъ, по предписанному въ No 6. 7 и 8. Рагу изъ дичины готовятъ по наставленiю, предложенному въ No 21 и 22.

Извѣстiе.

Въ слѣдующей осьмой Части *Хозяина и Хозяйки въ перьвомъ Отдѣленiи* содержится VI Главъ: въ *перьвой Главѣ* продолжается описанiе поварни Господской, и предлагается о различномъ приготовленiи рыбъ; *во второй Главѣ* преподаются наставленiя о жареномъ разнаго рода, какъ оное лучшимъ образомъ задерживать, съ чемъ и какъ подавать; *третья Глава* представляетъ описанiе употребляемыхъ въ пищу грибовъ, съ наставленiями о различномъ приготовленiи оныхъ въ поварнѣ и запасанiи въ прокъ; *четвертая Глава* содержитъ прибавленiе о пищахъ различнаго рода, о которыхъ не упомянуто было въ предшедшихъ главахъ; *въ пятой Главѣ* описывается приспѣшная со всѣми ея подробностьми, какъ то о запасанiи веществъ, идущихъ въ пирожное, каковы мука, масло, сало, яйца, молоко, смѣтана, дрожди, разнаго рода плоды, пряные корни, сахаръ, и проч; описываются орудiя, къ тому потребныя; приготовленiе тѣстъ

тѣстъ, и наконецъ 144 рода различнаго пирожнаго съ подробнымъ наставленїемъ, какъ оное дѣлать; *шестая Глава* таковымъ же порядкомъ предлагаетъ о пастетахъ. *Во второмъ Отдѣленїи* содержится три Главы: изъ оныхъ въ *первой* предлагаются дїэтическїя правила, до поварни господской относящїяся, съ подробными доказательствами вреднаго въ пойлахъ и ѣствахъ какъ самихъ по себѣ, такъ и по приготовленїю, равнымъ образомъ и о полезностяхъ въ томъ, утвержденное доводами и изысканїями славнѣйшихъ врачей; *вторая Глава* преподаетъ наставленїе о порядкѣ и красивости накладыванїя и установленїя на столѣ пищъ и постольника; въ *третьей и послѣдней Главѣ* сей Части описывается домовая бойница съ подробнымъ наставленїемъ всего того, что относится до убиванїя скотовъ, соленїя и копченїя мясъ, сбереганїя оныхъ и каждой части оныхъ въ прокъ, какъ-то солонины простой и копченой, ветчины, калбасъ, сосисковъ, полотковъ, и проч. коковаго вѣрнаго и подробнаго наставленїя, можно не обинуясь сказать, до днесь не было еще предложено ни въ какихъ хозяйственныхъ и поваренныхъ книгахъ.

Конецъ втораго Отдѣленїя

и

СЕДЬМОЙ ЧАСТИ.

ОГЛАВЛЕНІЕ

VII Части 2 Отдѣленія Хозяина и Хозяйки.

Стран.

Угорь

По-

Стран.

Стран.

Бор-

Стран.

Стран-

Те-

УКАЗАТЕЛЬ

На содержащiяся въ сей Части перьвенствующiя вещи.

ВСЕ-

Г.

ГУ-

ра-

МЯ-

НА-

НА-

РАС-